

VYSOKÁ ŠKOLA BÁŇSKÁ – TECHNICKÁ UNIVERZITA OSTRAVA
EKONOMICKÁ FAKULTA

KATEDRA MANAGEMENTU

Přednosti české gastronomie
Advantages of Czech Gastronomy

Student: Karolína Vávrová

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Martina Janásová

Ostrava 2010

Zadání bakalářské práce

Student: **Karolína Vávrová**
Studijní program: B6208 Ekonomika a management
Studijní obor: 6501R006 Ekonomika cestovního ruchu
Specializace: 02 Ekonomika cestovního ruchu
Téma: **Přednosti české gastronomie**
Advantages of Czech Gastronomy

Zásady pro vypracování:

1. Úvod
 2. Teorie gastronomie
 3. Vymezení a charakteristika české kuchyně
 4. Složitě stolování
 5. Výsledky průzkumu
 6. Závěr a doporučení
- Seznam použité literatury
Seznam zkratk
Prohlášení o využití výsledků bakalářské práce
Přílohy

Seznam doporučené odborné literatury:

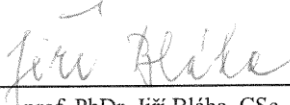
DOBROMIL, J.; GREGOROVÁ, V. *Gastronomický a společenský průvodce světem*. 1. vyd. Úvaly: Ratio, 1999. 234 s. ISBN 80-902312-9-2.
ENDLICHEROVÁ, Z.; MORÁVEK, J. *Stolničení stručně a přehledně*. 2. vyd. Brno: Rozrazil, 1992. 182 s. ISBN 80-85382-12-1.
SALAČ, G. *Technika obsluhy a služeb pro 1. ročník středních hotelových škol*. 3. vyd. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1995. 118 s. ISBN 80-85937-09-3.

Formální náležitosti a rozsah bakalářské práce stanoví pokyny pro vypracování zveřejněné na webových stránkách fakulty.

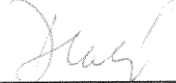
Vedoucí bakalářské práce: **Ing. Martina Janásová**

Datum zadání: 20.11.2009

Datum odevzdání: 07.05.2010


prof. PhDr. Jiří Bláha, CSc.
vedoucí katedry




prof. Dr. Ing. Dana Dluhošová
děkanka fakulty

Místopřísežně prohlašuji, že jsem celou bakalářskou práci na téma "Přednosti české gastronomie" včetně všech příloh, vypracovala samostatně.

V Uherském Hradišti dne 25. května 2010

.....

Karolína Vávrová

Na tomto místě bych ráda poděkovala vedoucí práce Ing. Martině Janásové, za odborné vedení, vstřícný přístup, cenné rady a připomínky, kterými přispěla k vypracování této bakalářské práce.

OBSAH

1	ÚVOD.....	8
2	TEORIE GASTRONOMIE.....	9
2.1	VÝVOJ ČESKÉ KUCHYNĚ A KUCHARSKÝCH KNIH V ČECHÁCH	9
2.1.1	První a druhé vývojové období české kuchyně	9
2.1.2	Třetí vývojové období české kuchyně	10
2.1.3	Čtvrté vývojové období české kuchyně	12
2.1.4	Páté vývojové období české kuchyně	13
3	VYMEZENÍ A CHARAKTERISTIKA ČESKÉ KUCHYNĚ.....	17
3.1	PŘEDKRMY	18
3.2	POLÉVKY	19
3.2.1	Vývary	20
3.2.2	Zahuštěné polévky	22
3.2.3	Polévky s krájenou vložkou.....	22
3.2.4	Zeleninové krémy	23
3.2.5	Polévky zvěřinové	24
3.3	RYBY	24
3.4	DRŮBEŽ, KRÁLÍK	26
3.5	JATEČNÉ MASO	27
3.6	ZVĚŘINA	30
3.6.1	Zvěřina pernatá	32
3.7	OMÁČKY	34
3.8	PŘÍLOHY	35
3.9	TRADIČNÍ ČESKÉ SLADKOSTI.....	37
3.10	REGIONÁLNÍ SPECIALITY	38
3.11	TYPICKÉ ČESKÉ NÁPOJE	39
3.11.1	Pivo.....	39
3.11.2	Víno	41
3.11.3	Becherovka	42
3.11.4	Slivovice	42
3.11.5	Minerální a stolní vody, kyselky.....	43
3.11.6	Ovocné šťávy, džusy a nektary	43
3.12	ZNALCI GASTRONOMIE NEDAJÍ DOPUSTIT NA ČESKOU KUCHYNI.....	44
3.12.1	Menu.....	50
4	SLOŽITÉ STOLOVÁNÍ.....	54
4.1	RADY KE STOLOVÁNÍ	55
4.2	TRENDY VE STOLOVÁNÍ	56
5	PRŮZKUM TRHU	58

5.1	DOTAZNÍKOVÉ ŠETŘENÍ	58
5.2	PŘEDNOSTI ČESKÉ GASTRONOMIE	60
5.3	GASTRONOMIE ČESKÉ REPUBLIKY V ROCE 2010 – PRŮZKUM GASTRONOMICKÉHO TRHU	61
6	ZÁVĚR A DOPORUČENÍ	62
	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	64
	SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK	69
	SEZNAM OBRÁZKŮ A TABULEK	70
	SEZNAM PŘÍLOH	71

1 ÚVOD

Téma bakalářské práce "Přednosti české gastronomie" jsem si vybrala, jelikož se domnívám, že česká gastronomie si v současném světě zaslouží dostatek pozornosti, neboť je nejen pestrá z hlediska biologické hodnoty pokrmů, ale rovněž z pohledu stolování. Tradice české gastronomie zažívá svůj slavný návrat na řadu restauračních jídelníčků. Současný trend gastronomie směřuje spíše na kvalitu než-li na kvantitu, proto smysl české gastronomie shledávám jako optimální příležitost diferenciace restauračních provozů.

V teoretické části mé bakalářské práce se zaměřím na teoretická východiska, historii, charakteristiku typických českých pokrmů a nápojů dle gastronomických pravidel .

V praktické části se zabývám zpracováním dat dotazníkového šetření zaměřeného na českou gastronomii a zvyklosti stravování českých občanů. Zároveň vyvodím závěry a přednosti české gastronomie.

Při zpracování bakalářské práce jsem vycházela jak z knižních tak z internetových zdrojů.

Cílem bakalářské práce je seznámení s českou gastronomií a poukázání na její přednosti v systému stravování. Tato bakalářská práce může sloužit jako výukový materiál pro odborné školy odbornou veřejnost či samotné provozovatele restauračních zařízení. Práce může být podkladem při rozhodování o změně či zavedení jídelního lístku s českou kuchyní pro stávající či potenciální restauratéry.

2 TEORIE GASTRONOMIE

"Gastronomie je v širším pojetí nauka o vztahu kultury a potravy, v užším pojetí jde o kuchařské nebo kulinářské umění. Nejde tedy jen o přípravu jídel, ale i o jejich konzumaci. Je to v podstatě součást sektoru služeb. Kuchařské umění se dá považovat za užité umění. Gastronomickým cílem je učinit z přípravy a konzumace jídla akt kultivovaný a povýšit tím požívajícího člověka na ušlechtilou bytost, pozvednout jej z úrovně animálního stroje na zažívání. Cílem kuchařského řemesla je připravit pokrm tak, aby zasytil na prvním místě ducha konzumentů." [8]

2.1 Vývoj české kuchyně a kuchařských knih v Čechách

Naše národní kuchyně se vyvíjela po staletí. Některá jídla, která dnes připravujeme byla známa již v 16. století a po řadu generací se udržovala jako tradiční rodné a krajové speciality. Nesmíme ovšem zapomínat na vlivy kuchyní cizích (rakouské, německé, maďarské aj.). Málokdo si dnes uvědomí, že hovězí či vepřový guláš je vlastně maďarský pokrm, který jsme přizpůsobili podle našich zvyklostí. [1, str. 7]

2.1.1 První a druhé vývojové období české kuchyně

Naši předkové byli schopni využít všech domácích surovin. Vzájemně kombinovali to, co dával na stůl sběr, lov, pastvinářská a zemědělská rostlinná či živočišná výroba a obchod. Ustálila se i první svérázná česká jídla. Byla připravována z prosa, medu, vajec, luštěnin, mléka, zeleniny, masa, hub a ovoce vesměs s použitím solí a snad i importovaného pepře a rebarbory. Receptury se nám však nedochovaly. Jednou ze základních složek potravy našich předků byl chléb. Zikmund Winter doložil, že do 15. století se u nás vyskytují v záznamech zprávy o 12 druzích chleba, např. chléb žemlový, žitný, ječný, ale také chléb nakyslý, prosný aj. Zdá se, že staří Čechové bez chleba vůbec ke stolu nezasedali. K chlebu staří Čechové jedli především sýr, to se zapíjelo mlékem, kyškou nebo podmáslem. Dalším významným jídlem staročeské kuchyně byly kaše. Prosná (jáhelová), pohanková, ovesná,

semencová, krupičná. Bylo to nenáročné jídlo. Zvláštností staročeské kuchyně bylo používání hrachu, hub a lesních plodů. Za bídý se jedly i žaludy. Lískové oříšky se objevily především na tabulích velmožů. Pevné místo ve staročeské kuchyni si zabezpečovala jablka, švestky a hrušky, nejprve plané, pak pěstěné, po čase višně, špendlíky a slívy. Před rokem 1970 byl získán nový pramen k identifikaci ovoce a zeleniny na středověkém měšťanském stole z odpadní jámy. Ve starých plzeňských studních byly objeveny zbytky vinných hroznů, angreštu, malin, ostružin a lesních plodů.

Naši předkové rozhodně nebyli vegetariáni. Jedli šunku, špalíky uzeného, vepřové, kuřecí i telecí. K masu se často dávalo pečené ovoce, kořená a listová zelenina jako příloha. Jako koření se používala například šalvěj a řeřicha dále pepř i zázvor, ten prý míchali i do piv a vína.

Ve staročeské kuchyni se objevují i koláče, vdolky a nejrůznější buchty. Přibližně od roku 1520 do 1620 vítězí „cizokrajné vymyšlenosti“ nad starodávější českou kuchyní. [18]

Kuchařské knihy

- Rozmanitost české kuchyně dokazuje i první dochovaný rukopis s recepty na přípravu jídel. Je majetkem knihovny Národního muzea v Praze a je uložen pod signaturou 28.G.33 (staré spisy). Část o vaření má název „Počíná se spis o krmiech“ [18]

2.1.2 Třetí vývojové období české kuchyně

Staročeská kuchyně se začala obohacovat novými, komplikovanějšími a rafinovanějšími pokrmy. Hlavní podíl na tom mají kuchaři, cukráři a paštikáři, kteří k nám přišli se dvorem, zvláště za Rudolfa II. Šlechta napodobovala dvůr, měšťané šlechtu a tak vzniká hojná a bujná kuchyně. Začíná se hojně využívat zvěřina, ryb, limounů, fíků, vína řeckého a přemíry zámořského koření. Panuje nejenom pepř a zázvor, ale i muškát, hřebíček, šafrán, skořice, kapary a pomerančová kůra. I do dříve neochucené kaše hrachové se v této době přidávají švestky a prach z višňových jader. Kuchaři již dovedou připravit mlhu z bílků, tj. sníh. Jídlo se všelijak

barvilo a sháněly se vzácnosti jako pávy či bobří ocasy. V roce 1578 máme zmínku i o ústřicích. Roste počet chodů při jednom jídle, prostý mlynářský tovaryš míval k večeři 3-4 chody. Obyčejná strava v hostinci zahrnovala i v době postní polévku, troje vařené maso a dvoje ryby.

Stále větší péče byla věnována stolničení. Každý měl svůj nůž a lžíci. Velká vidlička na podávání masa zůstávala společnou. Maso se při panských hostinách kladlo na stůl na víru, tj. kovovou nádobu, pod níž bylo žhavé uhlí či vřelá voda, aby rychle nevystydlo. [19]

Kuchařské knihy

O chuti a kvalitě jídla nás přesvědčuje obsah prvních kuchařských knih:

- První dochovanou tištěnou kuchařku vydal tiskař Severin mladší na začátku 16. století. Je zde uvedeno asi 400 krmí.
- Druhé vydání naší první tištěné kuchařské knihy vyšlo v roce 1535 u Pavla Severina z Kapí Hory pod názvem „Kuchařství o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají. Jakožto zvěřina, ptáci, ryby. A jiné mnohé krmě všelikému kuchaři aneb hospodáři. Knížka tato potřebná a užitečná. A ocet, jak se dělá, tam vzadu najdeš. Vytištěno v Starém Městě Pražském. Tu sobotu před první nedělí postní. Léta Páně 1535 Pavel Severin.“
Je majetkem knihovny Národního musea v Praze a je uložen pod evidenčním číslem 28.G.33, oddělení vzácných tisků.
- Původní text Severina Mladšího vydal Jan Kantor (bez data).
Měl název: „Kuchařství o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají, jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě, všelikému kuchaři aneb hospodáři, knížka tato potřebná a užitečná. A ocet, jak se dělá, tam vzadu najdeš.“
- Čtvrtou kuchařku, která vyšla v roce 1591 sepsal alchymista Bavor mladší Rodovský z Hustiřan pod názvem „Kuchařství, to jest: Knížka o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají: jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě, každému kuchaři aneb hospodáři knížka tato potřebná a užitečná. Vytištěno v Starém Městě Pražském u Jiříka Nygrina.“ [19]

2.1.3 Čtvrté vývojové období české kuchyně

Toto období se vyznačuje vzrůstem diferenciací stravy mezi společenskými vrstvami. Zatímco se venkované vraceli k nejprostší rostlinné stravě, zpestřované jen při výjimečných příležitostech masem, v zámeckých kuchyních si kuchaři lámali hlavu nad vymýšlením nejrafinovanějších lahůdek pro rozmařilé panstvo. V této době v zámeckých dvorech vznikali vlastní fíkovny, želvárny, bažantnice a obory. Hodně se napodobovala kuchyně cizí, především italská, ale i německá, francouzská, španělská a anglická. V této době jsme se naučili připravovat z masa vepřového, telecího a slaniny cebuláty vlašské bohatě kořeněné pepřem, hřebíčkem, muškátem, skořicí, zázvorem a koryandrem. Vedle carbanátů, biškatů a dortů vítězí také paštiky. Do přepychových paštik přicházelo kromě vajec, chřestu a další lahůdkové zeleniny především maso tetřevů, holubů, kapounů a kachen, různá zvěřina a drobní ptáčci, úhoři, tresky i jiné ryby, raci, hlemýždi, kaštiny, hrušky a lanýže. Velkou vzácností byly brambory.

Ze sladkostí se jako novinka objevují návody na přípravu cukrovinek, například tenké šištičky z čokolády s ambrou „proti těžkostem stáří.“ [20]

Kuchařské knihy

- O rozvoji vaření v panských kuchyních svědčí kuchařská kniha vydaná v roce 1661 v Praze Alžbětou Ludmilou z Lisova. Zveřejněné recepty částečně vyčetla v souvěkých kuchařských knihách, zejména německých.
- O úpravě jídel na šlechtických stolech svědčí dochované rukopisy, pravděpodobně v základu opisované z původní předlohy, rukopisné knihy pro kuchyně šlechtické, ze začátku 17. století.
- Rukopisný sborník kuchařských receptů „šlechtických“ z první poloviny 17. století je součástí rukopisu s názvem „Počíná se lékařská kniha o rozličných nemocech proti nim remedia z mnohých kněch zebraná a do této knižky vepsaná.“ Samostatnou částí je oddíl zvaný: „začíná se Kniha kuchinská cukrová o všelijakých kaších, polívkách, krmích, dortích, macipáních, koláčích, piškotích, preclicích a o všelijacích takových dobrých věcí.“

- Strahovský rukopisný sborník kuchařských receptů z roku 1642, který je součástí „Knihy líkarský sepsaný z rozličnejch zkušených spisů léta 1642“ má název „Tuto se cukrarská kniha počíná, kterak se všelijaký věci, perníky, lektvaře z medu a z cukru, syropy a jiné věci dělat mají.“
- Kuchařská kniha od neznámého autora byla vydána v Praze v roce 1712. Má název „Kniha kuchařská, v které se pro paměť lidskou o rozdílných krmích masitých, tak také krmí postních, jích, kaších a polívek. Rozdílným způsobem vypisuje, z rozličných kněh sebraná, a nyní k užívání a dobrému prospěchu všem cvičícím se v kuchyni ponejprv vytištěná. V Praze u Kateřiny Koniášové, vdovy.“ Je uložena jako vzácný tisk v Univerzitní knihovně v Praze pod signaturou 54. E. 100.
- Strahovská knihovna se honosí rukopisem „Kniha kuchařská od Evermonda Košetického, sepsaná.“ [20]

2.1.4 Páté vývojové období české kuchyně

Staročeská kuchyně opouští od přemíry koření až po jednotvárnost jídla. Převládá pepř a paprika, triumfuje cibule, guláše a obalované smažené maso. Z francouzské kuchyně přejímáme ragú, dorty, čokoládu, pečivo a cukrovinky. Pije se káva a čaj. Mizí vydatné polévkové snídaně, ustupují kaše, plývá se omáčkou. Nadevším pak kraluje knedlík.

Rozvíjí se strava venkovského lidu. Je prostší a méně rafinovaná, ještě se střídají období hojnosti s týdny větší skromnosti. Venkovská kuchyně na rozdíl od staršího období je charakterizovaná konzumací brambor a bramborových jídel, jež zatlačují nejen knedlíky, kořenovou zeleninu, ale i boby a hrách. Nověji se uplatňují i fazole. [21]

Kuchařské knihy

- Anonymní Vídeňská kuchařská kniha, vydaná v letech 1782 a 1792.
- Bavorská kuchařka v Čechách od M. A. Neudekerové z roku 1816.
- Pražská kuchařka z roku 1823
- Mezi významné kuchařky této doby patří knihy Václava Pacovského „Ouplné umění kuchařské“ a A. Kuperia „Nová výborná kuchařka.“
- V němčině vyšla v Praze roku 1819 Die wirtschaftliche Prager Köchin, welche nach einem eigenem Speiszettel für jeden Tag so zu kochen lehret. Kniha uvádí jak nakupovat, uchovávat potraviny, udržovat v kuchyni čistotu a obecně vysvětluje, jak vařit, péct, dusiti atp. teprve potom přechází na návody pokrmů pro každý den, včetně postních.
- Nejvíce publikovanou autorkou byla **Magdalena Dobromila Rettigová**.
Mezi její kuchařská díla patří:
 - Dobrá rada slovanským venkovankám aneb pojednání, kterak by ony pokrmy sprosté lacině i chutně připravovati a tak se buď pro budoucí svou domácnost neb pro službu cvičiti mohly. Rok vydání 1833 a 1838.
 - Domácí kuchařka, aneb pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky české a moravské.
 - Kafičko a vše co je sladkého... Sto předpisů, kterak se všelijaké nápoje, i to, co je k přikousnutí při besedách aneb společnostech paní a pánů, ráno, odpoledne i večer, připravovati mají. Rok vydání 1845.
 - Kuchařka domácí i panská Jičín 1848 – Malá domácí kuchařka, čili, kterak se malých domácnostech jídla rozličného druhu, jednoduchá i úpravnější, masitá i postní, lacině a chutně připravovat mají. S dostatkem o domácích léčivých prostředcích. Praha, 2. vydání 1863, 5. vydání 1866, 1903.
 - Malá kuchařka, nebo-li dobrá rada jak se dívky, buď pro budoucnost nebo pro službu cvičiti mohou... Hradec Králové, 1863.
 - Malá vzorná kuchařka ... [21]



Obr. 2.1 - Magdalena Dobromila Rettigová

(http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Jan_Vil%C3%ADmek_-_Magdalena_Dobromila_Rettigov%C3%A11.jpg)

Shrnutí vývoje české kuchyně			
Vývojové období	Používané suroviny	Pokrm	Zvláštnosti
I. a II. 14. – 15. stol.	<ul style="list-style-type: none"> - sýr, mléko - maso, vejce - chléb, hrách - ovoce, zelenina - med 	<ul style="list-style-type: none"> - kaše - pečené maso - ovary, jitrnice - koláče, vdolky, buchty 	<ul style="list-style-type: none"> - zázvor do piv i vína
III. 16. stol.	<ul style="list-style-type: none"> - ryby, zvěřina, bobří ocasy, pávy - fíky - barviva 	<ul style="list-style-type: none"> - pokrmy z ryb, zvěřiny, bobřích ocasů a pávů - víno 	<ul style="list-style-type: none"> - komplikovanější a rafinovanější pokrmy - větší nároky na stolničení
IV. 17. stol.	<ul style="list-style-type: none"> - ryby, zvěřina - hlemýždi, lanýži - koření, chřest - vejce 	<ul style="list-style-type: none"> - pokrmy z ryb a zvěřiny - paštiky - dorty, cukrovinky 	<ul style="list-style-type: none"> - diferenciacie stravy (mezi venkovskou a měšťanskou)
V. 18. stol.	<ul style="list-style-type: none"> - brambory, fazole, cibule - pepř, paprika - čokoláda 	<ul style="list-style-type: none"> - smažené maso - guláš, ragú - knedlíky - dorty - káva, čaj 	<ul style="list-style-type: none"> - méně koření, více tuku

Tab. 2.1 – Shrnutí vývoje české kuchyně
(vlastní zpracování)

Tabulka udává vývojové období české gastronomie dle století, používané suroviny v určitém období, typické pokrmy z používaných surovin a zvláštnosti tohoto vývojového období.

3 VYMEZENÍ A CHARAKTERISTIKA ČESKÉ KUCHYNĚ

Česká kuchyně gurmány příjemně překvapí. Přestože ji ovlivnily kuchyně sousedních zemí (Maďarsko, Rakousko, Německo), největší inspirací stále zůstávají tradiční staročeské recepty. Jejich základem jsou suroviny, které bylo možné vypěstovat doma – především obilí, luštěniny, brambory a maso. Z těchto zdánlivě prostých surovin vznikla vynikající a nápaditá jídla, která najdeme jen v české kuchyni. Mezi ně patří české knedlíky, bohatý výběr omáček a polévek, svíčková na smetaně nebo vepřo – knedlo - zelo. [29]

V dnešní uspěchané době, v době rychlých obědů, McDonaldů, Hot Dogů a mražených či jiných konzervovaných jídel se stalo, že jsme začali pozapomínat na naši domácí kuchyni a rodinné stolování. Kultura národa se vyznačuje mimo jiné také tím, jakou má kuchyni. A naše není ledajaká. O tom se ostatně můžeme přesvědčit, když vyjdeme za hranice našeho státu. Po celé Evropě narazíme na restaurace či hotely, kde vaří český kuchař. Ve většině případů si ho nemůžou vynachválit. A to je známka toho, že naše kuchyně není tak bezvýznamná, jak by se někomu mohlo zdát, ba naopak, znovu se začíná obnovovat tradice zlatých českých rukou. Většina českých babiček se vyznačovala tím, že dokázala uvařit takřka z ničeho. I v nejchudších českých domácnostech byly po ruce brambory, trochu mouky a nějaké to vajíčko. Zbývalo něco fantazie, horká plotna, šikovné ruce a jídlo bylo na světě. A ne jídlo ledajaké – to jídlo vonělo a mělo chuť domova. [1, str. 6]

3.1 Předkrmy

Předkrmy rozdělujeme na:

- ***studené předkrmy*** – podávají se jako první chod na začátku každé hostiny v malých skleněných nebo porcelánových miskách. Mají být vždy patřičně studené. Za studený předkrm se nejlépe hodí všechny druhy kaviáru, plněné rajče zdobené (vlašským salátem aj.), šunkové závitky nebo kornoutky, šunkové kornoutky plněné šlehačkou s křenem, humr, langusta, krabi, krevety s majonézou, ryby sladkovodní s majonézovými omáčkami, celerový salát, cibulky nakládané v octě, husí játra tučná v rosolu, paštiky, teriny, meloun aj.
- ***teplé předkrmy*** - mají tu výhodu, že za určitých okolností se dají podávat jako mezichod a prakticky tak doplnit podávané menu. Teplý předkrm lze podávat po předkrmu studeném, jeho složení však nesmí být příbuzné.
[5, str. 49]

Typické české předkrmy:

- ***Studené:***
 - Sušená, jemně zauzená domácí krkovička podávaná tradičně s čerstvým křenem
 - Utopenec, chléb
 - Nakládaný hermelín, chléb
 - Tlačenka s cibulí, chléb
 - Zavináč, chléb
 - Šunkové rolky s křenovým krémem
 - Žampionový předkrm
 - Plněný celer

- **Teplé:**
 - Vaječná omeleta s bylinkami
 - Vajíčka s křenem
 - Bramborová omelete se špenátem
 - Rajčata s vejci
 - Vejce s křenovo-sýrovou omáčkou
 - Dušená cibule s rajskými jablky
 - Šunkovo-sýrové toasty
 - Špaldové placky s krémem
 - Sýrovo-vajíčkový chléb
 - Tradiční české bramboráčky [5]

3.2 Polévky

Polévky se dělí na několik kategorií:

- polévky čisté neboli vývary (bujony)
- polévky bílé (zahuštěné)
- polévky s krájenou vložkou
- zeleninové krémy
- polévky rybí
- polévky cizozemské
- polévky zvěřinové
- polévky studené [5, str. 50]

Příprava polévky si zasluhuje tu největší pozornost a nejednou na ní závisí úspěch celého podávaného menu. Z dnešní kuchyně byly těžké, syté jíškové polévky vytlačeny a na jejich místo nastoupily lehké zeleninové krémy, neboť se stávalo velmi často, že host po talíři husté polévky s masem, knedlíčky nebo drůbky byl téměř nasycen a další chody již pro něho neznamenal očekávané pochutnání. [5, str. 50]

3.2.1 Vývary

Vývar se používá jako základ polévek, omáček, ale i celé řady dalších tradičních jídel. Hlavním důvodem je jeho vysoká výživná hodnota.

Vývar je šťáva vyvařená ze surovin, které zpracováváme. Může tak vzniknout jak vývar masový, tak i například zeleninový či bylinkový. Důležité pro dobrý výsledek je, aby samotný var probíhal delší dobu. Při vyváření větších kusů masa či kostí se může vývar připravovat i dvě až čtyři hodiny. Přičemž platí, že čím déle var probíhá, tím více živin lze ze surovin získat. Z hovězího masa docílujeme nejjemnější vývar. Když nemáme hovězí maso, musíme na polévky někdy použít kosti. Za nejlepší se považují kosti kloubové s morkem. Jiné kosti, například ze hřbetu, vždy polévku zkalí. [5, str. 50]

Technologický postup

- Kosti vypereme ve vlažné vodě, pak je vhodíme do vařící se vody, necháme přejít varem, opět vychladíme a vypereme.
- S dalšími kostmi pak znovu založíme do studené vody polévku a maso přidáváme až tehdy, když se již polévka vaří.
- Také sbírání pěny z polévky (aby byla čistá) je vyhazováním toho nejlepšího. Chceme-li mít polévku úplně čistou, musíme jí věnovat trochu času navíc.
- Vkládáme-li kosti do hrnce, dáme nejdříve 2/3 množství vody, již potřebujeme, a teprve, když se polévka vaří, zalijeme ji rychle 1/3 studené vody. Pak stáhneme na okraj plotny a po 20 minutách přivedeme opět do varu, osolíme, přidáme cibuli a zeleninu.
- Maso polévku nikdy nezkalí. Zeleninu dáváme do polévky jen takovou, která je sto polévku vylepšit. Do hovězí polévky tedy dáváme: celer (bulvu), málo mrkve, hodně petržele, bez pastináku, hodně celerových stonků, málo celerových listů, opatrně květák a dosti paprikových lusků. Nemnoho rajčat (jen vymačkaných), trochu čerstvých hub. Ani s kedlubny a česnekem to nesmíme přehnat.
- Do hovězí polévky nikdy nedáváme vyvařit: jarmu, chřest, špenát, kapustu, zelí nebo fazolové lusky.

- Abychom docílili krásnou zlatou barvu hovězí polévky, vezmeme 2 malé cibule, odřízneme kořen, neloupanou cibuli omyjeme, v půli překrojíme, položíme na plotýnku řeznou plochou, necháme dohněda opéci a pak vložíme do polévky. Cibule žádnou polévku nezkazí.
- [5, str. 50]

Nejčastější české vývary:

- slepičí
- kuřecí
- hovězí
- zeleninový
- rybí
- zvěřinový

Vývary lze kombinovat s:

- játrové knedlíčky
- drožd'ové knedlíčky
- šunkové knedlíčky
- domácí nudle
- zeleninové noky
- kapání



Obr. 3.1 – Hovězí vývar

(<http://www.potrefena-husa.com/bar-menu>)

3.2.2 Zahuštěné polévky

Technologický postup

- Nejdříve uvaříme slaný vývar z kostí s cibulí a zeleninou, připravíme jíšku (máslo, sádlo), kterou vývarem zalijeme, metlou rozšleháme a necháme asi 1 hodinu vařit.
- Pak procedíme, přidáme vložku a zjemníme máslem, smetanou nebo žloutkem. Už dál nevaříme. [5, str. 52]

Nejčastější české zahuštěné polévky

- Houbová polévka
- Gulášová polévka
- Hrachová polévka
- Zelňačka
- Fazolová polévka
- Čočková polévka
- Bramboračka
- Cibulačka
- Kulajda
- Dršťková polévka
- Pórková polévka
- Kyselica
- Špenátová polévka
- Brokolicová polévka
- Květáková polévka

3.2.3 Polévky s krájenou vložkou

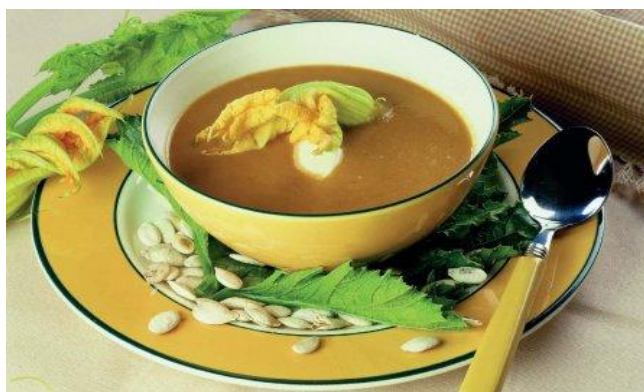
U polévek s krájenou vložkou je základem všechna zelenina a brambory. Také tyto polévky jsou velice chutné a zdravé a nikdy není na škodu delší doba vaření (polévka je jemnější). Téměř každá polévka s krájenou vložkou je svým způsobem levná, takže ji můžeme před podáváním zjemnit máslem, smetanou či žloutky. [5, str. 52]

3.2.4 Zeleninové krémy

Zeleninové krémy jsou velmi chutné, lehké a hlavně zdravé. Mají tu velkou výhodu, že se dají připravit i ze surovin méně hodnotných a ze zelenin, které máme po celý rok. Zeleninové krémy připravujeme odborně podle sezony, tj. na jaře: nať mladé cibulky, ředkvičky, mladé kedlubnové listy, později nať a celerové listy, hlávkový salát, okurky, dále rajčata, květák, listy pampelišek. Na podzim dýně atd. V zimě použijeme celer, mrkev, pastinák, ovšem tyto krémy se dají také připravovat z mražené zeleniny a špenátu. Abychom docílili skutečně chutnou polévku, je nutno vždy krém v horkém stavu jemně prolisovat. Na zředění polévky použijeme jen horké mléko, která během přípravy vystydne. [5, str. 55]

Nejčastější české zeleninové krémy

- Pálivá krémová polévka
- Rajčatová polévka
- Dýňová polévka
- Hustá houbová polévka
- Smetanová zeleninová polévka
- Cuketová polévka
- Celerový krém [10]



Obr. 3.2 – Dýňová polévka

(<http://prozeny.blesk.cz/clanek/pro-zeny-hubnuti/108238/10-receptu-na-polevky-se-kterymi-zarucene-zhubnete.html>)

3.2.5 Polévky zvěřinové

Polévky jsou jednou z možností, jak chutně a hospodárně zužítkovat zvěřinu ze starších kusů, kde svalovina je přirozeně tužší, nebo z kusů hodně rozstřílených, které jsou pro přímou přípravu méně vhodné pro množství drobných úlomků kostí a broků. Na polévky rovněž výhodně zužitkujeme všechny odřezky zvěřiny, kostnaté části (např. krk), místa s hodně porušenou svalovinou okolo vstřelu a výstřelu (zvláště u velké zvěře), šlachy a kosti. Syrové kosti používáme jediné čerstvé, nikoliv ovětralé a zamřelé, kosti ze zvěřiny pečené můžeme použít, jestliže je před podáváním upravené zvěřiny vyjímáme a dáváme stranou, anebo při využívání zbytků pečené zvěřiny. Vydatnější polévky mohou být podávány jako samostatný pokrm, popřípadě část v polévce uvařené zvěřiny můžeme použít na předkrmy nebo další samostatná méně náročná jídla. [5]

3.3 Ryby

Spotřeba a obliba rybího masa stoupá. Ryba, zejména čerstvá, obsahuje mnoho látek, jež lidské tělo potřebuje. Dnešní kuchyně dává mnoho možností, jak připravit rybu rychle a chutně. [5, str. 69]

Ryby sladkovodní:

- **Aleš** – připravuje se nejlépe v celku o hmotnosti 400 – 500 g.
- **Bělíce** – připravujeme ji v celku, tak že vykuchanou omyjeme, osušíme, namočíme v mléce, osolíme, obalíme v hladké mouce a usmažíme.
- **Candát** – tato dravá ryba se hodí nejlépe na hostiny.
- **Jeseter** – je to ryba, která poskytuje kaviár. Její maso je zcela bez kostí.
- **Kapr** – je naší tradiční rybou vánoční a předpisů na ni je skutečně mnoho. Nejlepší kapr je „šupináč“ o hmotnosti kolem 2 kg.
- **Lín** – připravuje se jen jednoduše pečený na kmíně, vařený nebo smažený. Připravujeme-li lína smaženého, je nutno zabít jej nejméně 6 hodin předem, jinak při smažení „vyšplouchá“ všechn tuk z pánve ven.

- **Lososový pstruh** – má barvu i chuť jako losos.
- **Maréna** – je u nás méně známou rybou, ač je to jedna z našich nejkvalitnějších ryb. Nejlepší je o hmotnosti 1 kg. Připravujeme ji oškrábanou a vykostěnou.
- **Parma** – je to velmi chutná ryba, ale v prodeji se nevyskytuje a jenom někteří šťastní rybáři se mohou pochlubit tímto úlovkem. Velkou nevýhodou je, že parma má mnoho malých kůstek, kterých se při přípravě jen těžko zbavujeme.
- **Pstruh potoční** – je jednou z nejkvalitnějších ryb. Nejlepší je tzv. jednorocový, asi dvěstěgramový. Pstruha nekucháme rozříznutím břišní dutiny, vnitřnosti vyjmeme otvorem žeberním. Pochoutku představuje pstruh vařený, s máslem.
- **Štika** – používáme štiky do 2 kg. Staré štiky mají maso tuhé a suché. Štičí jikry se v kuchyni nepoužívají.
- **Úhoř** – je naše nejužší ryba. Většinou se připravuje studený, neboť upravený na tuku je příliš těžký. Výborný je vařený studený, se studenými omáčkami, uzený nebo marinovaný. [5, str. 69]

Česká jídla z ryb

- Nadívaný kapr po Třeboňsku – dušení
- Pstruh se smetanovou omáčkou – dušení
- Pečená štika – pečení
- Pstruh namodro – vaření
- Kapří špízy – grilování
- Pstruh smažený v těstíčku – smažení
- Candát na ovoci – smažení
- Pstruh s restovanou zeleninou – dušení v páře
- Zapečená parmice se slaninou a cibulí - pečení [5]

3.4 Drůbež, králík

O oblíbenosti drůbežího masa u našich předků svědčí znamenitá staročeská jídla, jakými jsou pečená kachna nebo husa se zelím. Kuřecí maso v českých domácnostech připravujeme pravidelně, a to od úprav tradičních až po exotické.

[5, str. 92]

Rozeznáváme tyto druhy drůbeže:

- kuře jednoporcové (cca 300 g)
- kuře-kapoun (je vykleštěný mladý kohout)
- poulard (je velmi mladá slepice)
- kachna
- husa
- krocan
- krůta – nejčastěji se u nás krůta peče.
- kohout – má vždy tužší maso než slepice, úprava dušením, vařením.
- slepice – připravujeme nejlépe vařenou nebo dušenou.
- králík - maso je jemné, nízkokalorické, chutné a můžeme je upravovat na mnoho způsobů. [5]

České jídla z drůbeže a králíka s doporučenou přílohou

- Zapečené kuře s klobásou a zelím, restované brambory
- Kuře na zelí, brambory nebo houskový či bramborový knedlík
- Pečená kuřecí stehna s horkou bramborovou kaší
- Česnekové kuře na zázvoru, brambory
- Kuře s pečenými jablíčky, nové brambory
- Husa v zelí, bramborový knedlík
- Staročeská husa, houskový či bramborový knedlík
- Husa pečená na kmínu, houskový či bramborový knedlík
- Pečená kachna s jablky, rýže nebo pečivo
- Šumavská kachna s houskovým knedlíkem

- Pečená krůta nadivoko s jablky, houskový knedlík a sladkokyselé zelí
- Krůta na slanině s bramborovým knedlíkem a se špenátem
- Králík na česneku s houskovým knedlíkem, kysané zelí
- Tradiční pečený králík, brambory
- Králík na smetaně, houskový knedlík [1, str. 3]

3.5 Jatečné maso

Maso je pevnou složkou českého jídelníčku. Na talíři se nejčastěji objeví maso drůbeží, vepřové a hovězí, méně často pak skopové, zvěřina nebo ryby.

[5, str. 136]

- **Hovězí**
 - z hovězího masa si nejvíce ceníme svíčkovou, roštěnec a špičku
 - servírujeme s různými typy omáček
 - na vaření je vhodné žebro, nízká plec, špička a podplec. [5, str. 136]

Typické české pokrmy:

- Hovězí guláš na pivě se slaným pečivem nebo vařenými brambory
- Hovězí nudličky na zázvoru, dušená rýže
- Hovězí pečeně na žampionech, houskový knedlík
- Koprová omáčka s hovězím masem, houskový knedlík nebo vařené brambory
- Kousek vařeného žebra s jablkovým křenem a chlebem
- Svíčková na smetaně, dušené zelí, houskový nebo bramborový knedlík
- Znojemská pečeně, nové brambory [1, str. 3]

- **Telecí maso**

- je velmi lehce stravitelné
- kvalitní telecí maso poznáme podle jeho světlé barvy
- z telecího masa nejvíce ceníme brzlík, kýtu, hřbet, ledvinky a játra, výborný je také mozek a jazyk. [5, str. 147]

Typicky české pokrmy:

- Biftečky z telecího masa, brambory nebo hranolky
- Plněná telecí hrud', rýže
- Telecí maso s rýží
- Telecí ragú s rýží
- Smažené telecí maso s citronem, bramborová kaše [1, str. 3]

- **Vepřové maso**

- je u nás nejhledanější
- u nás se jí většinou jako samostatné jídlo s přílohou
- nejlepší maso je z desetiměsíčního kusu o hmotnosti 80-90 kg, z něhož si nejvíce ceníme šunku, pečínku, krkovicí a panenskou, kvalitní jsou také plec, mozek a jazyk. [5, str. 151]

Typické české pokrmy:

- Kostelecké vepřové žebírko s bramborákem nebo vařeným bramborem
- Moravský vrabec, dušené zelí, houskový nebo bramborový knedlík
- Staročeská selská vepřová pečeně na zázvoru, houskový knedlík
- Vepřové na česneku se špenátem a bramborovým knedlíkem
- Vepřové kostky dušené na celeru, těstoviny
- Vepřové ledvinky zapečené s houbami, dušená rýže
- Vepřový vrabec, dušené zelí, houskový nebo bramborový knedlík
- Moravský vrabec, dušené zelí, houskový nebo bramborový knedlík [1, str. 3]

- **Skopové maso**

- toto maso je odborníky pokládáno za nejzdravější
- nejlepší je na podzim a v zimě
- nejvíce si ceníme hřbet a kýtu. [5, str. 158]

Typické české pokrmy:

- Skopová kýta na šalvěji, houskový knedlík a dušené zelí
- Skopová pečeně na pivu se sýrem a bramborovým knedlíkem
- Skopová pečeně na česneku, bramborové knedlíky nebo vařené brambory
- Skopová pečeně na divoko, brambory nebo bramborové knedlíky
- Skopová plec na paprice, rýže nebo máslové noky [1, str. 3]

- **Jehněčí maso**

- je vyhledávanou pochoutkou
- nejlepší je v zimních měsících z dobře vykrmených kusů
- jehněčí maso je velmi chutné a hlavně zdravé. [5, str. 160]

Typické české pokrmy:

- Jehněčí guláš s čerstvým chlebem
- Jehněčí maso v bylinkové omáčce, vařené brambory
- Jehněčí maso pečené s brambory
- Jehněčí na šalvěji, rýže
- Jehněčí plec pečená na másle, rýže nebo brambory [1, str. 3]

- **Kůzle**

- kůzlečí maso má méně výraznou chuť
- kůzlečí maso připravujeme jako jehně, maso však není tak kvalitní jako jehněčí – má méně výraznou chuť. [5, str. 162]

3.6 Zvěřina

Nesporně nejkvalitnějším masem zvěřiny je maso srnčí. Proto také není třeba je nakládat do marinády. Maso jelení, daňčí i mufloní však naložit musíme, aby po dušení bylo křehké. U této zvěřiny si nejvíce ceníme kýtu a hřbet.

[5, str. 164]

- **Srna**

- nejkvalitnější maso zvěřiny. [5, str. 164]

Typické české pokrmy:

- Srnčí plec dušená na zelenině, rýže
- Srnčí plec na smetaně, houskové knedlíky
- Srnčí plec na víně, brambory
- Srnčí ragú na víně, houskové knedlíky
- Srnčí steak se žampiony, brambory [5]

- **Divočák**

- maso starého kance je v kuchyni nepoužitelné
- nejlepší je divoké sele. [5, str. 165]

Typické české pokrmy:

- Guláš z divočáka, houskové knedlíky
- Kančí bok pečený, brambory
- Kančí pečeně na česneku, bramborové knedlíky
- Kančí plec pečená, chlupaté knedlíky [5]

- **Zajíc**

- pro teplou kuchyni používáme jen zajíce mladého
- starší kusy se hodí na pašтики a teriny
- mladšího zajíce poznáme podle křehkosti uší nebo snadného zlomení pacičky. [5, str. 167]

Typické české pokrmy:

- Zajíc na smetaně, houskové knedlíky
- Zajíc na víně, brambory
- Zajíc pečený na slanině, brambory [5]

- **Králík divoký**

- králíka divokého můžeme připravit jako králíka domácího nebo jako zajíce
- jeho maso není tak bílé a jemné jako králíka domácího, má také mnoho svalů a hodí se lépe k přípravě dušeného masa s omáčkami
- není vhodný na minutky
- výborná je paštika z divokého králíka. [5, str. 168]

- **Jelen**

- jde o biologicky hodnotné maso
- používáme pro teplou kuchyni
- nejvhodnější je maso v plné zralosti. [5, str. 165]

Typické české pokrmy:

- Jelení kýta na víně, brambory
- Jelení plec dušená na zelenině, rýže
- Jelení ragú na víně, brambory
- Jelení řízek na roštu s bylinkovým máslem, rýže
- Jelení žebírko po revírnicku, brambory [5]

3.6.1 Zvěřina pernatá

Příprava pernaté zvěřiny má u nás svoji tradici. Přípravují se bažanti, husa divoká, jeřábek, kvíčala, koroptev, kachna divoká, sluka a tetřev. Maso této zvěřiny vyžaduje, aby bylo trochu více uleželé, neboť tím získá na jemnosti a vynikající chuti. Odborně řečeno, když necháme tuto zvěřinu dobře uležet, získá tu pravou divokou chuť, která z ní dělá jídla velkých hostin a tabulí. [5, str. 170]

- **Bažant**

- hodí se k pečení na různé způsoby
- nejhodnotnější částí jsou bažantí prsíčka. [5, str. 170]

- **Koroptev**

- nejkvalitnější koroptve jsou šedivé, červené nemají tak dobré maso
- nejlepší jsou pečené na másle, na rožni nebo na roštu, ovšem jen mladé kusy
- staré koroptve používáme do paštik a na dušení. [5, str. 171]

- **Kachna divoká**

- divokou kachnu upravujeme vždy co nejdříve, neboť se rychle kazí
- můžeme ji před přípravou vložit asi na hodinu do kysaného mléka, aby ztratila příchut' bahna, kterou někdy mívá. [5, str. 172]

- **Křepelka**

- křepelky připravujeme na pečení jen vypasené a tlusté, jiné kusy jsou nekvalitní
- křepelky hubené vykostíme a plníme masem, slaninou i jinými náplněmi
- často se prodávají křepelky zmrzlé, tyto mají zvláštní příchut' a nemají již svoji jemnost
- křepelky připravujeme jako koroptve s přidáním koňaku
- výborné jsou pečené na slanině, studené. [5, str. 172]

NETYPICKÁ PERNATÁ ZVĚŘINA	
Sluka	- aby měla svoji delikátní chuť – musí být zamřelá. Nejlepší je připravená s jalovcem. Sluky vypasené připravujeme pečené na másle, hubené jako bažanta po česku nebo vykostěné plněné masem.
Strnad	- tento pták známý jen labužníkům je nejlepší připravený na másle jako minutka. Při dušení nebo dokonce ohřívání ztratí mnoho ze své kvality.
Tetřev	- tetřeva jen velmi málo vidíme v prodeji. Samička má v kuchyni o mnoho větší cenu než sameček, jehož maso nám v kuchyni při dušení neměkne ani za celý den. Mladý tetřívěk je nejlepší pečený na rožni žářem hořícího dřeva. Staršího tetřeva připravujeme dušeného jako bažanta, ovšem již za syrova rozsekaného na menší kousky.
Kvíčala	- vyskytují se velmi málo. Podáváme je jako teplý mezichod.
Sojka	- sojky mají velmi dobrou zvěřinu. Musejí se však stahovat, neboť kůže má nahořklou příchuť. Proto je při úpravě balíme do plátků slaniny, aby se zvěřina příliš nevysušila.

Tab. 3.1 – Netypická pernatá zvěřina

[5, str. 172]

3.7 Omáčky

Omáčky jsou jedním z poznávacích znaků české kuchyně. Omáčka je také součástí jídla.

Rozeznáváme omáčky:

- teplé (základní)
- minutkové
- studené
- omáčky k moučníkům

Příprava omáček je velmi důležitá. Abychom docílili jemnou a hladkou omáčku, musíme dbát, aby mouka byla úplně rozvařena, což docílíme nejlépe dostatečným rozvařením omáčky. Důležitá je i jemnost a barva omáčky. Oboje získáme, když hotovou omáčku těsně před podáváním buď žloutky, máslem nebo smetanou zjemníme, pak už však nevaříme.

Studené omáčky mají svou pravou hodnotu, jen když jsou čerstvé a řádně vychlazené. Studená omáčka rovněž nesmí být nikdy řídká (vodová).

Omáčky k moučníkům používáme jen tenkrát, když máme moučník suchý nebo vzhledově nepodařený. Teplé omáčky se nemají kombinovat s ovocem (ovocnými moučníky). S teplými omáčkami se nejčastěji podávají dukátové buchtičky. [5, str. 187]

Klasické české omáčky:

- svíčková
- rajská
 - slaná
 - sladká
- koprová
- okurková
- cibulová
- játrová
- houbová

- žampionová
- sardelová
- hodolanská
 - sladká
 - zakyslá
- křenová

Atypické omáčky:

- jemná omáčka z jarních kopřiv
- jablečková omáčka s křenem

3.8 Přílohy

Fenoménem české kuchyně jsou přílohy. Knedlíky umějí připravit kuchaři i jinde než v Čechách, ale ty české si osvojují právo být unikátem. Kromě klasické varianty z kynutého těsta máme i knedlíky karlovarské, „chlupaté“ (připravované ze syrových brambor) nebo bramborové.

Brambory v české kuchyni tak zdomácněly, že na jejich úpravu vzniklo nespočet receptů. Kromě hranolek, kaše nebo vařených brambor máme i netradiční přílohu k masu nebo guláši – bramboráky. [5]

Přílohy teplé

- *Moučné*
 - český houskový knedlík
 - jihočeské bosáky
 - špekové knedlíky
 - špenátové nudle
 - chlupaté knedlíky
 - pohankové knedlíky
 - halušky
 - těstoviny

- ***Bramborové***
 - brambory
 - kaše
 - noky
 - hranolky
 - opékané brambory
 - bramborový knedlík
 - bramboráčky
 - bosáky
 - škubánky

- ***Luštěninové přílohy (obiloviny)***
 - hrachová kaše
 - čočka nakyselo
 - fazole (kaše, nakyselo)
 - dušené zelí
 - kysané
 - sterilizované
 - pohanková kaše
 - jáhelná kaše
 - kuskus

Přílohy studené

- ***saláty***
 - sváteční bramborový salát
 - salát z kysaného zelí
 - hlávkový salát
 - celerový salát
 - okurkový salát
 - rajčatový salát
 - salát z červeného zelí
 - červená řepa

- ***kompoty***
 - švestkový
 - meruňkový
 - angreštový
 - broskvový
 - hruškový
 - jablečný
 - třešňový [5]

3.9 Tradiční české sladkosti

Mezi sladké jídla patří sladké knedlíky (ať už připravené z kynutého těsta, krupice nebo tvarohu). Sladké knedlíky se plní ovocem, posypou mákem, tvarohem nebo ořechy a přelijí rozpuštěným máslem. Dále jsou to dukátové buchtičky s vanilkovým krémem, bramborové šišky sypané smaženou strouhankou nebo palačinky s ovocem či marmeládou. Jablečný závin je v České republice stejně dobrý jako v jiných zemích, ale tradiční české buchty plněné mákem, povidly nebo tvarohem jinde nenajdeme. [12]

Moučné pokrmy a moučníky:

- Bramborové šišky s máslem a mákem
- Bramborové škubánky s mákem
- Krupicová kaše s máslem
- Tvarohový nákyp
- Tvarohové knedlíky
- Švestkové knedlíky
- Palačinky
- Dukátové buchtičky
- Nudle s mákem
- Nudle s ořechy
- Kynuté knedlíky s povidly
- Žemlovka jablková

- Buchty se švestkami
- Koblihy
- Vdolečky smažené (Bavorské)
- Lívance
- Selské buchty
- Mramorová bábovka

Zákusky:

- Věnečky
- Větrníky
- Indiáni
- Špičky
- Punčové řezy
- Laskonky
- Marokánky
- Linecké koláčky
- Pražská kostka
- Cukroví

3.10 Regionální speciality

Krajové speciality jsou pozvánkou na gastronomické putování po rozdílných regionech České republiky. K Praze patří pražská šunka, jižní Čechy se díky chovu kaprů dostávají do centra pozornosti pravidelně kolem Vánoc, pardubický perník znají děti po celé zemi. Zrající sýr z netučného tvarohu pod názvem olomoucké tvarůžky budeme milovat, nebo nenávidět pro jejich specifické aroma. Frgále, velké kulaté koláče, které rozmanitá nádivka dělí na několik dílů, nám nabízí na Valašsku, zatímco na koláčky plněné tvarohem a ozdobené povidly se musíme vydat především na střední a jižní Moravu. [12]

3.11 Typické české nápoje

V polovině 20. století bylo i mírné pití alkoholu lékaři zásadně odmítáno. Tradovalo se, že kdo denně požije jakékoliv množství alkoholu, stává se již touto pravidelností alkoholikem s mnoha zdravotními problémy. V současné době se už veřejnost na základě posledních výzkumů na tento problém nedívá tolik přísně. Dokonce se říká, že mírná konzumace alkoholu (maximálně 2 sklenky vína nebo piva, či 2 malé panáčky tvrdého alkoholu) je našemu zdraví prospěšná (např. snižuje riziko infarktu nebo mozkové mrtvice). Mírná konzumace alkoholu také může působit preventivně proti ateroskleróze. Nakonec již ve středověku věděl, že pravidelné pití malého množství vína prodlužuje život. Je zajímavé, že v dnešní době se tyto léčebné účinky neuvádějí pouze při konzumaci červeného vína, ale i dalších lihových nápojů. Často se objevuje otázka, zda alkohol v teplém jídle zůstává. Z chemie vyplývá, že líh se při vaření odpařuje dříve než voda. Když např. omáčku, kterou jsme ochutnali vínem, chvíli povaříme bez pokličky, alkoholu se z jídla zbavíme. Základem omáčky je totiž voda, která se vaří při 100 °C. Alkohol však vře již při teplotě okolo 78 °C a v tomto momentě se také začne odpařovat. Laicky to poznáme tak, že po vypřechání alkoholu z omáčky přestaneme víno cítit ve vzduchu. Je proto logické, že po převaření pokrmu líh v jídle již není, pouze zanechá jinou, zvláštní a neobvyklou chuť. Alkohol používáme v kuchyni vlastně jako koření. Objevíme nové a neobvyklé gastronomické zážitky, které jsou mezi dospělými oblíbené.[4, str. 7]

3.11.1 Pivo

Pivo považují Češi za svůj národní nápoj. Tmavé, světlé, řezané, kvasnicové... Na českém pivním trhu v současné době najdeme více než 470 druhů pív. V českých restauracích, zahrádkách i klubech je pivo samozřejmou součástí nabídky. Jedničkou jsou především prvotřídní ležáková světlá a tmavá piva. K rituálu pití piva patří atmosféra typických českých hospod a pivnic a pro Čechy tak typické povídání s přáteli. [13]

Nejznámější česká piva

Pilsner Urquell a Budějovický Budvar (ve světě známý jako Budweiser) – pod těmito značkami se po celém světě prezentuje mnoho napodobenin, ale jen piva vyrobená v Plzni a Českých Budějovicích jsou originály s výjimečnou a nezměnitelnou chutí.

Dalšími oblíbenými českými pivy jsou Gambrinus, Staropramen, Krušovice, Radegast, Bernard, Velkopopovický kozel a další.

Mimo ně nalezneme v České republice malé domácí pivovary, jejichž součástí jsou i stylové pivnice – např. Eggenberg v Českém Krumlově. [13]

Kultura piva v České republice

- Značku piva čepovaného v restauraci se dozvíme podle vývěsního štítu před hostincem.
- Pivo se v Česku pije po půllitrech, menší sklenici (0,33 l) se říká malé pivo.
- Nejlepší pivo na světě je i nejlevnější.
Za půl litru zaplatíme běžně od 17 do 30 Kč.
- Objednáme-li si pouze pivo, bude nám přineseno desetistupňové, o silnější si musíme říci.
- Na náš účetní lístek, který leží na stole, číšník dělá za každé pivo pouze čárku.

Zajímavosti

- V létě pořádají velké i malé pivovary pivní slavnosti [13]

3.11.2 Víno

Základem pro výrobu vín jsou vinné hrozny nebo ovoce. Podle základních surovin a podle přísad rozlišujeme vína na révová, ovocná a léčivá. **Ovocná vína** jsou nápoje vyrobené alkoholovým kvašením ovocných šťáv. Vyrábějí se v několika různých typech: ovocná vína stolní, polosladká, dezertní a značková. **Léčivá vína** jsou vyráběna ze světlého sladového vína s přísadou některých účinných látek. Podle těchto přísad je dělíme na vína s přísadou solí železa, přísadou rostlinných extraktů a přísadou trávicích fermentů. **Révové víno** je nápoj vyrobený úplným nebo částečným alkoholovým kvašením révového moštu. Teplota podávaného vína má být kolem 10°C u červených vín může být teplota až 16°C. [22]

Jídlo a víno

- K bílým lehkým masům pijeme lehká vína. Např. Vlašský ryzlink, Veltlínské zelené, atd.
- K těžkým masitým jídlům pijeme těžší plná vína a vína červená. Např. Frankovka, Portugal, atd.
- Ke zvěřině pijeme vína červená, zejména Portugal.
- Před jídlem pijeme vermuty jako aperitiv pro povzbuzení chuti k jídlu.
- K sladkostem a zákuskům pijeme vína dezertní.
- K slavnostním přípitkům zejména vína šumivá. [22]



Obr. 3.3 – Vinařská oblast Morava

(<http://www.moraviavitis.cz/index.php?UrlQuery=0&value2=oblast-morava>)

Zajímavosti

- Každý podzim se pravidelně konají „vinobraní“ – oslavy sklizně vína. Ta největší můžeme navštívit ve dvou historických moravských městech Znojmo a Mikulov nebo na českém hradě Karlštejn. [14]

3.11.3 Becherovka

Tento hořkosladký bylinný likér pochází ze světového lázeňského města Karlovy Vary, kde také díky svým léčivým účinkům získal přezdívku "13 pramen." Láhev Becherovky je oblíbeným suvenýrem, který si návštěvníci z České republiky odvázejí. [15]

3.11.4 Slivovice

Slivovice je destilovaný alkoholický nápoj. Vyrábí se ze švestek, slív nebo blum. Kvalitní slivovice při nalití do sklenice tzv. *prstýnkuje* (vytváří drobné praménky kondenzujícího alkoholu stékající zpět do sklenice). Kvalita slivovice se dá kontrolovat i promnutím mezi palcem a ukazováčkem ruky, kdy stupeň drhnutí (odporu) tekutiny mezi prsty také charakterizuje ovocný obsah a tím i její kvalitu. [30]

3.11.5 Minerální a stolní vody, kyselky

Minerální voda, zkráceně **minerálka**, je běžné označení pro vodu se zvýšeným obsahem minerálních látek. Minerální voda může mít léčivé účinky, ale dlouhodobé pití pouze minerálních vod se nedoporučuje, jelikož pro svůj velký obsah minerálních složek mohou zanášet cévy a zvyšovat krevní tlak. [31]

Česká republika:

- Dobrá voda - Byňov u Nových Hradů
- Hanácká kyselka - Horní Moštěnice
- Mattoni - Kyselka
- Magnesia - Karlovy Vary
- Ondrášovka - Moravský Beroun
- Poděbradka - Poděbrady
- Šaratica - Újezd u Brna
- Vincentka
- Ida - Běloves [31]

3.11.6 Ovocné šťávy, džusy a nektary

Ovocné šťávy jsou získávány z ovoce nebo koncentrátů z nich, s případným přídavkem cukrů.

Džus je tekutina připravená mačkáním ovoce nebo zeleniny, při kterém se z nich dostává jejich šťáva. Džusy se dodávají i ve formě koncentrátu a ředí se pak do původní hustoty vodou. Džusy obsahují především množství vitamínů rozpustných ve vodě, jako je například vitamín C, a to podle ovoce nebo zeleniny, z kterých se skládají.

Nektar je nápoj připravený z ovocných nebo zeleninových šťáv nebo z jejich koncentrátů, vody, případně cukrů. [6, str. 17]

3.12 Znalci gastronomie nedají dopustit na českou kuchyni

Na českou kuchyni se zaměřují znalci gastronomie, kteří se v posledních letech snaží oživit kulinářskou kulturu v zemi. Chloubou jídelníčků v prestižních restauracích jsou pokrmy, jejichž základ hledají v prvorepublikových tradicích. Jejich výhodou je prý chuť, na kterou jsou domácí strávníci zvyklí.

„Spousta lidí se vrací k "babičkovským" receptům. Oprašujeme stará poctivá česká jídla. Chceme, aby si lidé uvědomili, že je moderní jíst česky,“ řekl Roman Vaněk z Pražského kulinářského institutu. V kurzech vaření, které toto školící středisko pro amatéry i profesionály nabízí, se česká kuchyně vaří v různých obměnách.

„Babičkovské“ recepty se staly hitem kuchařské literatury i elektronických médií. Z prvorepublikových praktik čerpají autoři moderních českých kuchařek, které vycházejí jako luxusní, bohatě ilustrované publikace. Návody se sice mnohdy nedržují striktně, avšak jsou pro současné autory dobrou inspirací.

„Velkou dámou gastronomie byla Magdalena Dobromila Rettigová, která měla všechno dobře nakombinované. Podle jejich receptů se už ale asi těžko může vařit. Jídlo se musí přiblížit současné době,“ řekla Eva Filipová, která vydala knihu receptů pod názvem Česká kuchyně. Podle ní lidé přišli na to, že je potřeba se věnovat české kuchyni jako je tomu všude ve světě. „Italové si pěstují italskou kuchyni a Francouzi francouzskou. Na české kuchyni jsme odkojeni a také nám chutná. Zapomínalo se na ni hlavně proto, že po revoluci lidé chtěli po dlouhé mezeře ochutnávat cizí kuchyně. Bylo to i nedostatkem a letitou dírou na trhu,“ uvedla. Mladá generace podle ní české pokrmy už mnohdy ani nezná. Podle Romana Vaňka si lidé začínají uvědomovat, jak se vařilo dřív. „Přestože spousta lidí to vezme povrchně, přes módní vlnu, jako návraty k "babičkovským" receptům, velké procento pravdy zůstane. To je dobře. Gastronomie tenkrát byla jakoby poctivější. Dělala se z dostupných surovin a nehrálo se na přikrašlování“ uvedl. [23]

Úspěch slaví česká kuchyně také podle průzkumu Maurerova výběru Grand Restaurant. Znalci dobrého jídla se shodli na tom, že nejlépe vaří La Degustation Bohème Bourgeoise, v jejíž kuchyni vládne šéfkuchař Oldřich Sahajdák. [24]



Obr. 3.4 – La Degustation

(<http://www.ladegustation.cz/cs/degustacni-restaurace/>)

Grand Restaurant 2010

Anketa probíhá na základě názorů, návštěv a známek, které udělují dobrovolně a tajně hodnotitelé z vlastní vůle. Výsledné známky v restauraci jsou statistickým průměrem všech platných hodnocení. Restaurace se hodnotí známkami 1 – 5 (jako ve škole) a to podle kvality jídla, obsluhy a interiéru:

1 – excelentní

2 – velmi dobré

3 – dobré

4 – snesitelné

5 – vyhněte se

Uvádí též průměrnou cenu, kterou můžeme utratit za kompletní večeři a pití. Je citován médii jako jediný nezávislý průvodce na našem trhu. Letošní vydání obsahuje více než 510 restaurací v Praze a celé České republice, které se vyznačují především tím, že do nich stojí zato jít. Auditované hodnocení provedlo 484 nezávislých hodnotitelů, kteří celkem projedli více než 7 milionů korun. Celkem uskutečnili 9070 hodnocení a průměrná známka byla 2,04. Neoznámkované restaurace neobdržely požadovaný minimální počet hlasů. Výsledná pořadí vznikla zprůměrováním všech platných hodnocení. [16]

„Správná česká gastronomie tady dlouhá léta nebyla. Vaříme podle kuchařek z let 1840 až 1920. To je nádherné vaření, které 'strčí do kapsy' i francouzskou a italskou kuchyni. Spousta lidí tam objeví chutě, které znali od babiček,“ řekl Oldřich Sahajdák.

Česká kuchyně učarovala také loňskému vítězi Maurerova výběru Romanu Paulusovi, který vaří v luxusním hotelu Aleron. „Hlavní problém je v tom, že se zapomnělo na to, co české je. Většina si myslí, že česká kuchyně je jen svíčková nebo knedlo-vepřo-zelo. Je to ale také chřest nebo srnčí hřbet. Je potřeba si uvědomit, jaké suroviny máme. Záběr české kuchyně je daleko širší,“ řekl Roman Paulus. Podle něj nejde jen o prvorepublikové kulinářské praktiky. „Máme i nové technologie a vědomosti. Především si ale lidé uvědomují, že česká kuchyně neznamena, že se musí najíst k prasknutí,“ uvedl.

„Předností české kuchyně je určitě velikost sortimentu, který ale, bohužel, není využitý. Máme u nás sladkovodní ryby a rybáři přitom zápasí s tím, aby je prodali. Máme skvělou zvěřinu a nejí se – chybí osvěta. Víte naši předci dělali jednoduchou věc – suroviny nakupovali do vzdálenosti 50 km, využívali lokální produkci a sezónní potraviny. Důležitá je čerstvost, a když chceme mít slušnou hospodu musíme si promítnout tak 7 % v ceně navíc – to je to, co musíte denně vyhodit a ne znovu zamrazit a zase to prodávat,“ řekl šéfkuchař a majitel restaurace Jaroslav Sapík. [32]

ROZHOVOR S JAROSLAVEM SAPIKEM, ŠÉFKUCHAŘEM A MAJITELEM RESTAURACE

(výňatek, kompletní rozhovor najdete v příloze č. 1)

Česká gastronomie se opět vrací po letech experimentování se zahraničními kuchyněmi na české stoly. Čím si tento návrat vysvětlujete?

"Po roce 1989 došlo k invazi zahraničních kuchyní na náš gastronomický trh a je fakt, že naši kuchaři tomu úplně propadli. Vadilo mi to, protože já znám dobrou francouzskou nebo italskou kuchyni, a to, co se na českých stolech vydávalo za francouzská nebo italská jídla, s nimi ve své podstatě nemělo nic společného. Víte, já si myslím, že každý má vařit to, co umí. Když jedu do Třeboně a těším se na čerstvého kapra, nedostanu ho. Ale zmražené mořské plody na několik způsobů si objednat můžu... Přitom česká kuchyně patří společně s francouzskou k těm nejrozmanitějším. Tvrdím, že jsou dobří a špatní kuchaři a ne dobrá a špatná kuchyně."

Proč tolik fandíte české kuchyni?

"Mám ji rád, myslím si, že je dobrá. Teď se z renesance české kuchyně stala tak trochu móda, díky našemu předsednictví v EU. Jinak by si na ni, podle mě, nikdo nevzpomněl. Do té doby nás bylo v České republice tak deset kuchařů, kteří se soustředili na česká jídla. Nechtěl jsem, aby české recepty zanikly, dal jsem dohromady pár lidí a oživil ve své restauraci jídla mých předků, kteří vařili na Moravě, v Čechách, Bavorsku, ve Vídni nebo u šlechtických rodů. Snažím se připravovat jídla z kvalitních a čerstvých surovin. Když je česká kuchyně dobrá, lidé na ni přijdou."

Dotkla se vás nějakým způsobem ekonomická krize?

"Mě se dotkla v tom, že musím ty řeči o krizi poslouchat. Patřím už k osmé generaci, která pracuje v pohostinství. A už můj děda říkal, že krize je nesmysl. Taky ji zažil, ale nedělal z toho vědu. Věděl, že když se daří, musí si vytvořit rezervu, kdyby jeden rok byl špatný. Mám pocit, že hodně lidí žije ze dne na den, a to nejde. Pro mého dědu bylo nejdůležitější, že i v krizi zaplatil svým zaměstnancům."

A aby o ty dobré nepřišel, raději nedal peníze sobě. Teď se setkávám s tím, že majitel řekne, že je krize, nezaplatí zaměstnancům, a druhý den přijede v novém autě. Když je úspěšný rok, nemůžu peníze utratit, ale musím budovat, investovat do podniku."

V čem jsou přednosti české kuchyně ?

"Předností je určitě velikost sortimentu, který ale, bohužel, není využitý. Máme u nás sladkovodní ryby a rybáři přitom zápasí s tím, aby je prodali. Máme skvělou zvěřinu a nejí se – chybí osvěta. Víte naši předci dělali jednoduchou věc – suroviny nakupovali do vzdálenosti 50 km, využívali lokální produkci a sezónní potraviny. Důležitá je čerstvost, a když chcete mít slušnou hospodu musíte si promítnout tak 7 % v ceně navíc – to je to, co musíte denně vyhodit a ne znovu zamrazit a zase to prodávat." [9]



Obr. 3.5 - Jaroslav Sapík

(<http://www.gastroahotel.cz/clanek/-mame-par-kvalitnich-ceskych-hospod-ale-je-jich-porad-malo-rika-sefkuchar-a-majitel-restaurace-jaroslav-sapik-/81.aspx>)

..

ROZHOVOR SE ZDEŇKEM POHLREICHEM

(výňatek, kompletní rozhovor najdete v příloze č. 2)

Jaké jsou největší prohřešky českých restaurací?

„Za prvé jich je strašně moc a chybí v nich kvalitní personál. Za druhé vaří špatné jídlo a nemají dobrý servis. Za třetí majitelé v drtivé většině nejsou z branže a tudíž o ní moc nevědí. Svého času byla snobárna koupit si hospodu. Je mi těch lidí občas i líto, jdou do toho naslepo, jen s balíkem peněz – a během dvou let devět z deseti zkrachuje. I díky nemravně vysokým nájmům.“

Co by se podle vás mělo změnit?

Tady se hodně vaří prášková kuchyně. Čeští kuchaři neumějí dobře jíst, nesnaží se mít rozhled po světě a kvalitní repertoár, ochutnávat, shánět slušné suroviny, vzdělávat se... Jídla jsou stereotypní, bez hlavy a paty, není dobrá ani česká, ani světová kuchyně. Přitom stačí mít na jídelním lístku jen pár kousků – ale bezvadných. Je fakt, že za prvních deset let po revoluci se toho hodně zlepšilo, ovšem dalších deset let to stagnuje. Změnu mají v rukou i konzumenti! Já bych zavřel třetinu hospod i třetinu kuchařských škol a učňům přidal hodiny praxe pod vedením kvalitních pedagogů. Super by bylo i zvýšit příjmy obyvatel a snížit daň z přidané hodnoty...“
[7, str. 4]



Obr. 3.6 – Zdeněk Pohlreich

(<http://www.super.cz/celebrity/zdenek-pohlreich>)

3.12.1 Menu

Menu je jídelní lístek, který obsahuje seznam a pořadí pokrmů, které jsou sestavené do určitého pořadí a podávají se při slavnostním obědě nebo večeři. Může to být i seznam pokrmů, které jsou v restauraci podávány jako jeden celek.

Menu se sestavuje podle gastronomických pravidel, která byla vytvořena především s ohledem na chuťovou stránku kombinace jídel a nápojů. [25]

Pořadí jídel

Jednotlivé pokrmy, chody, je zvykem podávat v dále uvedeném pořadí. Menu nemusí obsahovat všechny položky, obvykle obsahuje alespoň polévku, hlavní chod a moučník. [26]

- Aperitiv – úkolem je povzbudit chuť k jídlu. Je to obvykle vermut, becherovka, sherry nebo vodka.
- Studený předkrm
- Polévka
- Teplý předkrm
- Ryba
- Jeden nebo i několik hlavních chodů
- Moučník
- Šampaňské
- sýr a ovoce
- digestiv – úkolem je podpořit zažívání po jídle. [3, str. 119]

NÁSLEDUJÍ TEMATICKY ZAMĚŘENÁ MENU RESPEKTUJÍCÍ PŘEDNOSTI ČESKÉ GASTRONOMIE

Myslivecké menu

Myslivec	Zaječí paštika, banketní pečivo
	Zvěřinový vývar z drobů
Plzeňský Prazdroj 12°	Jelení játra pečená na cibulce, obloha
Modrý Portugal, Strážnice, r. 2009	Kančí pečeně s brusinkovou omáčkou, houskový knedlík, plátek citronu
Bohemia sekt demi – sec	Tažený jablečný závin se šlehačkou
Slovácká Borovička	Espresso

Tab. 3.12.1 – Myslivecké menu

(vlastní zpracování)

Tento návrh menu je vhodný pro venkovské restaurace, koliby a salaše v horském prostředí v období podzimu.

Charakteristika podávaných jídel:

Zaječí paštika – jemná směs ze zaječího a vepřového masa, jater a ostatních složek, vůně a chuť příjemná, masová, výrazněji kořeněná a přiměřeně slaná.

Zvěřinový vývar z drobů – mírně zakalená polévka, vůně a chuti po použitých surovinách s vložkou zvěřinových drobů, doplněná petrželovou natí.
[2, str. 71,]

Jelení játra pečená na cibulce – porce jater nakrájených na plátky, osmahnutých s cibulí a krátce podušených na másle, játra jsou propečená, vláčná, jemné vůně a chuti po použitých surovinách. [2, str. 321]

Kančí pečeně s brusinkovou omáčkou – jeden až tři plátky doměka udušeného masa přelité nahnědlou omáčkou jemně aromatické vůně a chuti po použitých surovinách. [2, str. 334]

Rybářské menu

Slivovice	Kapr v aspiku
	Rybí vývar se zeleninou
Chardonnay, Mutěnice, r. 2008	Štika na mandlích, nové máslové brambory s petrželkou, zeleninový salát
Bohemia sekt demi – sec	Borůvkový koláč
Fernet Stock	Espresso

Tab. 3.12.1 – Rybářské menu
(vlastní zpracování)

Tento návrh menu je vhodný pro rybí restaurace, restaurace situované v blízkosti lovných rybníků zejména v Jižních Čechách. Doporučuji jej rovněž jako tematicky zaměřenou nabídku nebo speciální jihočeské menu.

Charakteristika podávaných jídel:

Kapr v aspiku – lehký studený předkrm.

Rybí vývar se zeleninou – bílá až nažloutlá polévka typické vůně a jemné chuti, s vložkou rybího masa, zeleniny a dorůžova osmažené žemle. [2, str. 66]

Štika na mandlích – porce ryby upečená na mandlích. Ryba je propečená, typické vůně a chuti, vláčná a čelistvá. [2, str. 382]

Borůvkový koláč – ovocný koláč z kynutého těsta posypaného borůvkami s drobenkou.

4 SLOŽITÉ STOLOVÁNÍ

Stolováním rozumíme chování u stolu a při jídle. Stolování má ve veřejném stravování i doma stejná pravidla, rozdílný může být pouze stupeň odbornosti. V moderní společnosti se chování u stolu stává důležitější než množství konzumovaných pokrmů a nápojů.

Stolujeme téměř každý den. Setkávání se u jídla je už pro nás takovou samozřejmostí, že mu možná ani nepřikládáme takovou důležitost. Pořád ale stolování poukazuje na naše společenské chování a zdvořilost. Společenské chování je jako vše ostatní věcí cviku. Vždyť stolování by mělo přinášet radost a chuťové požitky.

Přes týden mnohdy nemáme čas na to, abychom se mohli společně setkávat každý den u upraveného stolu. Pravidelným každodenní shon nám to nedovoluje. Ideální by bylo, kdyby si každý den našla rodina čas na to, aby se společně sešli u jednoho stolu. Rodinné stolování sice nepodléhá psaným pravidlům, ale ani tam bychom je neměly podceňovat. Protože každý je plný zážitků, které se přes den nahromadily, snaží se je ventilovat, jídelní stůl tak slouží nejen ke společnému stravování, ale také k upevňování rodinných vztahů.

Ve svátečních chvílích bychom měli věnovat zvýšenou péči stolování. U stolu by měl být klid – při jídle by se neměly řešit rodinné problémy. [28]

Chyby stolování

- Odložit použitý příbor vedle talíře.
- Začít jíst dříve, než mají ostatní jídlo před sebou.
- Olizování nože.
- Opírat se lokty o stůl, případně si opřít bradu o dlaň
- Mluvit nahlas s plnými ústy. [28]

4.1 Rady ke stolování

Talíře rozestavujeme tak, aby středy sousedních talířů byly od sebe vzdáleny asi 70 cm. Okraj talíře má souhlasit s okrajem stolu. Nemáme-li stejné nádobí při slavnostnějších příležitostech, použijeme pro každý chod jinou soupravu, ale dbáme, aby všichni hosté měli stejné talíře, hrnky a skleničky.

Na počátku hostiny je na základním talíři připraven obvykle předkrm nebo miska na polévku podložená talířkem. Talířek pro salát s příslušným příborem bývá postaven vlevo od základního talíře směrem ke středu stolu. Ubrousek leží vlevo od základního talíře a nebo je upraven na něm.

Úprava pro základní jídlo: Základem uspořádání je plochý talíř, na němž je talířek na předkrm. Vlevo stojí talíř na salát, vpravo kompotový talířek. Skleničky jsou rozestaveny v pořadí, ve kterém se budou podávat nápoje – sklenka, která bude použita první, stojí hostovi nejbližší.

Přístroje se umísťují obvykle tak, aby jejich spodní okraj byl vzdálen od okraje stolu asi 1 cm. Přístroje jsou připraveny směrem od talíře v pořadí, v jakém budou použity podle sledu jednotlivých jídel: předkrm, polévka, ryby, hlavní chod, moučník, a dezert. Sklenky stojí vpravo před talířem ve zmíněném pořadí, např. aperitiv, bílé víno, červené víno, sekt.

Personál restaurace a poskytované služby jsou měřítkem dnešních trendů. Proto se dnes neklade takový důraz na správné používání příborů a ostatního nádobí. Je obvyklé, že pokud si zákazník neobjedná určitý chod, obsluha příslušný příbor ze stolu odnese, aby zákazník nebyl zmatený. V případě, že si zákazník objedná např. rybu, obsluha naopak přinese určený příbor až s jídlem. To se ale bohužel v mnoha českých restauracích neděje. Číšník by měl být také ochotný vždy poradit. Skutečnost je však taková, že mnoho číšníků nemá o podávaných jídlech ani základní znalosti. [27]

4.2 Trendy ve stolování

Co se týče samostatného stolování, trendy se liší dle jednotlivých zemí. Někde preferují zdobenější motivy, jinde zase servisy bez vzoru. Obecně však platí, že čím méně, tím lépe.

Dominuje bílá barva, která je občas doplněna jemným vzorem či ručně malovaným dekorem. Velmi efektně např. působí, jestliže se použije černý podkladový talíř a na něj se střídavě vrství bílý jídelní talíř, černý hluboký talíř atd. Vždy ale musíme dbát na to, aby bylo vše sladěné i s interiérem.

Při honosnějších příležitostech lze použít také bílou v kombinaci se zlatou, která je v současnosti velkým trendem. Elegantně působí bílé talíře se zlatým okrajem. Prvek zlaté lze využít i u příborů. Do třetice lze k bílé také kombinovat sklo. Porcelánové talíře tak můžeme doplnit např. Skleněnými dipy, miskami aj.

Pokud se zaměříme na tvary i zde se lámou bariéry. V móde jsou talíře atypických tvarů, především čtverce, ale i slzy, vlny či talíře ve tvaru listu. Jednotlivé předměty lze skvěle kombinovat, a to například použitím kulatých i čtvercových talířů či použitím nádobí nepravidelných tvarů, které do sebe pravidelně zapadá. Z nádobí se tak stává určitá hra vytvářející různé obrazce. Naprostý průlom ve stylu nádobí můžeme pozorovat v nové kolekci Villeroy & Boch, speciálně u servisu Cera, ve tvaru zmuchlaného papíru. Firma Villeroy & Boch je společností se silným smyslem pro tradici, umění a kulturu. Široká škála výrobků, spolupráce s předními světovými designéry, více než 260 let trvající cesta rozvoje pomáhají vytvořit z této firmy jednoho z nejuznávanějších světových výrobců porcelánového nádobí.

Mezi netradiční styly patří současný trend afrického umění, který se promítá i do stolování. Vzniká tak například tygrovaný motiv či černošské vzory. Mezi obvyklé barvy patří hnědá, v doplňcích vedou přírodní materiály, jako dřevo, ratan či sušené rostliny. Co se týče doplňků obecně, moderní jsou masivní svícny s bohatším dekorem, a to především černé, bílé či skleněné. V opravdu luxusních restauracích už by se dnes na stole neměla objevit slánka s pepřenkou, protože servírované jídlo by dochucení vůbec nemělo potřebovat.

Dnes je obvyklé, že se každý pokrm servíruje odděleně, zvlášť na talíř se podává příloha, zvlášť maso, zelenina, omáčky atd. Vzniká tak prostor pro několik kusů

nádobí a zákazník si může pohodlně od každého pokrmu naservírovat dle vlastní chuti. [17]

Nicméně pro typickou českou gastronomii nejsou uplatnitelné všechny výše uvedené trendy, neboť i servis jídel respektuje naše tradice. Doporučuji pokrmy podávat na velkých kulatých či oválných talířích z keramiky či porcelánu

Ve stolování bychom se měli řídit heslem: „**V jednoduchosti je krása.**“



Obr. 4.1 – Villeroy & Boch

(<http://www.villeroy-boch.com/index.php?id=2731&L=10&C=cz&kollektion=2525>)

Na výše uvedeném obrázku je vyobrazen porcelánový inventář speciálních tvarů pro složité či slavnostní stolování. Atypické tvary inventáře dodávají prostře-nému stolu zajímavý design.

5 PRŮZKUM TRHU

5.1 Dotazníkové šetření

V rámci této práce jsem sestavila dotazník s 11 otázkami, na který odpovídalo 50 respondentů různých věkových skupin. Šetření probíhalo v období dubna 2010 technikou osobního dotazování, kdy odpovědi jsem si zaznamenávala na zvláštní list. Jednalo se o výzkum v terénu v Uherském Hradišti.

Cílem šetření bylo zjistit názor občanů na českou kuchyni, její přednosti a nedostatky.

VÝSLEDKY DOTAZNÍKOVÉHO ŠETŘENÍ PUKÁZALY NA NÁSLEDUJÍCÍ ZÁVĚRY:

- 56 % respondentů navštěvuje české restaurace, 44 % respondentů navštěvuje raději italské, indické a mexické restaurace.
 - Tento výsledek mě osobně velmi překvapil. Myslím si, že by české restaurace mělo navštěvovat daleko větší procento lidí.
- 75 % respondentů navštěvuje rychlá občerstvení.
 - Tento výsledek je pro mě šokující. Myslím si, že daleko lépe, zdravěji a mnohdy i levněji se najíme v restauraci než v rychlém občerstvení.
- 64 % respondentů si objednává typická česká jídla, 36 % preferuje zahraniční kuchyni.
 - Dle mého názoru je to především způsobené tím, že lidé chtějí zkoušet stále něco nového a to platí i ve stravování.
- 68 % respondentů je spokojeno s českou kuchyní, 32 % respondentů s českou kuchyní spokojeno není, což mohou zapříčinit příliš tučné ingredience.

- Respondentům často na české kuchyni vadí používání velkého množství mouky, tuku a práškových surovin. Dále jim vadí použití nekvalitních surovin, nedostatek zeleniny a nevyužití koření. Jídla jsou dle respondentů těžká a mastná.
 - S tímto názorem nelze jinak než souhlasit.
- 59 % respondentů si myslí, že v České republice máme kvalitní kuchaře.
 - Dle mého názoru bohužel mnoho kvalitních kuchařů nemáme, řada z nich pracuje v zahraničí, nejsou zde bohužel adekvátně odměňováni.
- 5 % respondentů si k jídlu objednává víno, 35 % respondentů pivo a 60 % respondentů minerální nebo ochucené vody.
 - Zde záleží rovněž na doporučení číšníka vhodnou kombinací.
- Pro 98 % respondentů je důležité prostředí restaurace, 45 % respondentů vyhledává spíše nekuřáckou část restaurace.
 - Dle mého názoru by restaurace měla být přizpůsobená pro kuřáky i nekuřáky, pokud tento prostor nelze oddělit, doporučuji během výdeje obědů kouření zakázat.
- 89 % respondentů je spokojeno s nápojovými i jídelními lístky. Chybí jim nedostatečná nabídka nealkoholických nápojů, salátů a hotových jídel.
 - S tímto názorem souhlasím
- 25 % respondentů konzumuje ryby a zvěřinu jedenkrát až dvakrát za měsíc, 65 % respondentů konzumuje ryby a zvěřinu třikrát až čtyřikrát za měsíc, 10 % respondentů konzumuje ryby a zvěřinu více jak čtyřikrát za měsíc.
 - Myslím si, že ryby by se v našem jídelníčku měli objevovat alespoň třikrát za měsíc.

- Respondenti se v přednostech, ale i negativech české gastronomie téměř shodují. Hlavní přednosti vidí v kombinaci chutí, nápaditosti, v tradici a možnosti zaměření na speciality daného regionu

5.2 Přednosti české gastronomie

Stravovací návyky obyvatel České republiky se příliš neliší od evropských. Den tak rozděluje trojice jídel: snídaně, oběd a večeře. Hlavní jídlo dne představuje pro většinu Čechů oběd. Ať už doma nebo v restauracích, oběd má obvykle tři části: polévku, hlavní jídlo a dezert (případně salát). Polévka je základ, říkají českým dětem jejich maminky.

Přednosti české gastronomie jsou:

- **Vývary** – hovězí či kuřecí vývar. Vývar s domácími nudlemi a játrovými knedlíčky bývá také součástí slavnostních menu na svatebních hostinách.
- **Zahuštěné polévky** – vedle čirých polévek umí čeští kuchaři výborné zahuštěné polévky, jejichž základem může být maso, zelenina, nebo luštěniny. Tyto polévky zasytí téměř jako hlavní jídlo. Např. bramboračka vonící majoránkou nebo gulášová polévka servírovaná v bochníčku chleba.
- **Krajské speciality** - olomoucké tvarůžky, frgále, koláčky plněné tvarohem a ozdobené povidly.
- **Zvěřina a sladkovodní ryby.**
- **Čerstvost surovin včetně bylinek.**
- **České nápoje** – pivo, becherovka, víno, slivovice, minerální vody.
- **Chutnost českých pokrmů** – tradice, stravovací zvyklosti.

5.3 Gastronomie České republiky v roce 2010 – průzkum gastronomického trhu

Podpora české gastronomie potřebuje vyšší propagaci ze strany profesních sdružení v gastronomii, české centrály cestovního ruchu Czech Tourism i samostatných krajů, které nabízejí vynikající regionální a místní speciality. V následující tabulce je uveden přehled propagačních akcí České republiky pro rok 2010, které doporučuji navštívit a nové poznatky poté uplatnit přímo v praxi.

Přehled propagačních akcí České republiky pro rok 2010			
Název akce	Místo konání	Termín	Náplň akce (program)
Kuchař roku 2009/2010	Clarion Congress Hotel pratur	20. března	Kuchařem roku se stal Roman Paulu z hotelu Alcron Praha.
Czech food cup	Pardubice	29. března	Návštěvníci ochutnali národní specialitu – ovocné knedlíky
Gurmáni v Hradci	Hradec Králové	1. - 2. května	Festival dobrého jídla a piva.
Český pivní festival	Praha Letňany	14. – 31. května	Piva z různých koutů republiky i tradiční česká kuchyně.
Výstava moderní Gastronomie 2010	Pardubice	23. – 25. září	Úspěšná výstava moderní gastronomie.
OLIMA	Výstaviště Flora Olomouc	7. – 10. října	Festival gastronomie a nápojů
Gastrofest	České Budějovice	11.-13. listopadu	Setkání gastronomů a gurmánů.
Gastro festival	Výstaviště Černá Louka	18.–11. listopadu	Gastro festival.

Tab. 5.3 – Přehled veletrhů a akcí na rok 2010

(<http://gastroahotel.cz/informace/kalendar-akci.aspx>)

6 ZÁVĚR A DOPORUČENÍ

Z bakalářské práce lze vyvodit, že bychom si měli vážit svých kulturních i stravovacích zvyklostí a tradic. Česká gastronomie si zaslouží pozornost nejen u domácích návštěvníků místních restaurací, ale i zahraničních hostů. Naše gastronomie má skutečně co nabídnout, což potvrdila jak teoretická východiska práce tak samostatné dotazníkové šetření s jehož výsledky jsem vás v práci seznámila.

Hlavními přednostmi české gastronomie jsou nápaditost, kombinace chutí, tradice, národní a regionální speciality i typické české nápoje. Měli bychom více zařazovat naše tradiční suroviny, potraviny i pochutiny tak, abychom docílili optimální chuti, složení stravy a vyváženosti ingrediencí na talíři.

Zdeněk Pohlreich je zkušený kuchař se smyslem pro ostrý humor. Se svým originálním přístupem vystupuje v oblíbeném televizním pořadu Ano, šéfe! Hodnotí úroveň kuchyně i servisu standardních provozoven veřejného stravování na českém trhu a snaží se je podzvednout očima zákazníka. Prosazuje českou kuchyni ve veřejném stravování a tradiční servis na kulatém inventáři.

V rámci doporučení restauračním podnikům jsem navrhla typická česká tematická menu – myslivecké a rybářské (viz. str. 51 a 52), které vychází z domácích surovin, jednoduchých tepelných úprav včetně doporučených nápojů – piva, vína a lihovin.

Velmi kladně hodnotím aktuálně probíhající projekt „Ochutnejte Českou republiku – Czech Specials“, který garantuje česká centrála cestovního ruchu Czech Tourism a tím plní jeden ze základních cílů své činnosti v oblasti hotelnictví a cestovního ruchu.

Závěrem bych chtěla povzbudit naše podnikatele v gastronomii při plánování a realizaci nabídky české kuchyně, která se svými přednostmi může zařadit i v budoucnu na přední místa evropských kuchyní, což dokazují již nyní úspěchy našich profesionálních kuchařů, cukrářů a číšníků na národních i světových gastronomických soutěžích. Česká kuchyně má a bude mít stále co nabídnout, o tom svědčí její rozmanitost a pestrost.

Cíl práce považuji tímto za splněný.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

Odborná literatura

[1] NOSOVSKÝ, M. Česká kuchařka. 1. vyd. Praha: VPK, 2004, 61 s. ISBN 80-7334-047-X.

[2] RUNŠTUK, J. Receptury teplých pokrmů. 4. vyd. Hradec Králové: Radek Runštuk – R plus, 2004, 584 s. ISBN 80-902492-5-6.

[3] SALAČ, G. Stolničení. 1. vyd. Praha: Fortuna, 1996, 224 s. ISBN 80-7168-333-7.

[4] SUCHÁ, J. Vaříme s alkoholem. 1. vyd. Praha: Vyšehrad, 2004, 88 s. ISBN 80-7021-631-X.

[5] TREJBAL, J. Z hotelu Ritz do kuchyně Vlasty Buriana. Praha 5: Euromedia Group, k. s. - Ikar, 2009, 296 s. ISBN 978-80-249-1215-8.

[6] MOTTL, J. Nápoje. Praha 7: Grada Publishing, spol. s r. o., 1999, 116 s. ISBN 80-7169-811-3.

[7] ŘÍHOVÁ, K. Receptář. Praha 1: Reader's Digest Výběr, s. r. o., 3/2010, 106 s. ISSN 1213-8355.

Elektronické odkazy

[8] Wikipedia [online]. c2002 – 2010; poslední změna 2010-06-23 [cit. 2010-06-23]. Gastronomie.

Dostupné z WWW:< <http://cs.wikipedia.org/wiki/Gastronomie>>.

[9] *Gastro a hotel* [online]. c2009 [cit. 2010-04-25]. Osobnosti. Dostupné z WWW:<<http://gastroahotel.cz/clanek/-mame-par-kvalitnich-ceskych-hospodale-je-jich-porad-malo-rika-sefkuchar-a-majitel-restaurace-jaroslav-sapik-/81.aspx>>.

[10] *Vaření* [online]. c2000 – 2010 [cit. 2010-05-05]. Recepty. Dostupné z WWW:<<http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/?ingredience=&druh%5B0%5D=9&kuchyne%5B0%5D=5&prilezitost%5B0%5D=&pageID=9>>.

[11] *Cukrovi* [online]. c2006; poslední změna 2010-06-22 [cit. 2010-06-23]. Polévky. Dostupné z WWW:

<http://www.cukrovi.kvalitne.cz/zverina/zverina_polevky.htm>.

[12] *Czechtourism.com* [online]. c2005 – 2010 [cit. 2010-05-07] Regionální speciality. Dostupné z WWW:

<<http://www.czechtourism.com/cze/cz/docs/interesting/gastronomy/czech-cuisine-drinks/regional-specialties/index.html>>.

[13] *Czechtourism.com* [online]. c2005 – 2010 [cit. 2010-05-07] Pivo. Dostupné z WWW:

<<http://www.czechtourism.com/cze/cz/docs/interesting/gastronomy/czech-cuisine-drinks/beer/index.html>>.

[14] *Czechtourism.com* [online]. c2005 – 2010 [cit. 2010-05-07] Víno. Dostupné z WWW:

<<http://www.czechtourism.com/cze/cz/docs/interesting/gastronomy/czech-cuisine-drinks/wine/index.html>>.

[15] *Czechtourism.com* [online]. c2005 – 2010 [cit. 2010-05-07] Becherovka. Dostupné z WWW:

<<http://www.czechtourism.com/cze/cz/docs/interesting/gastronomy/czech-cuisine-drinks/becherovka/index.html>>.

[16] *Grand restaurant* [online]. c2010 [cit. 2010-05-07] O průvodci. Dostupné z WWW: <<http://www.grand-restaurant.cz/pruvodce-grand-restaurant/>>.

[17] *Villeroy & Bosch* [online]. c2009 [cit. 2010-05-07] Stolování. Dostupné z WWW: <http://www.villeroy-boch.com/cz/cz/home.html?no_cache=1>.

[18] *Receptyonline.cz* [online]. c2005 – 2010 [cit. 2010-05-05] Historie české gastronomie. Dostupné z WWW: <<http://www.receptyonline.cz/historie-ceske-gastronomie-1-dil--591.html>>.

[19] *Receptyonline.cz* [online]. c2005 – 2010 [cit. 2010-05-05] Historie české gastronomie. Dostupné z WWW: <<http://www.receptyonline.cz/historie-ceske-gastronomie-2-dil--592.html>>.

[20] *Receptyonline.cz* [online]. c2005 – 2010 [cit. 2010-05-05] Historie české gastronomie. Dostupné z WWW: < <http://www.receptyonline.cz/historie-ceske-gastronomie-3-dil--593.html>>.

[21] *Receptyonline.cz* [online]. c2005 – 2010 [cit. 2010-05-05] Historie české gastronomie. Dostupné z WWW: < <http://www.receptyonline.cz/historie-ceske-gastronomie-4-dil--594.html>>.

[22] *Vína z Moravy, vína z Čech* [online]. c2005 – 2010 [cit. 2010-05-10] O víně. Dostupné z WWW:

<<http://www.wineofczechrepublic.cz/4-1-rozdeleni-vin-cz.html>>.

[23] *Týden.cz* [online]. c2006 [cit- 2010-06-15] Appetit. Dostupné z WWW: <http://www.tyden.cz/rubriky/apetit/znalci-gastronomie-nedaji-dopustit-na-ceskou-kuchyni_150450.html>.

[24] *Týden.cz* [online]. c2006 [cit- 2010-06-15] Appetit. Dostupné z WWW: < http://www.tyden.cz/rubriky/apetit/nejlepsi-ceska-restaurace-la-degustation_149322.html>.

[25] *Wikipedia* [online]. c2002 – 2010; poslední změna 2010-06-23 [cit. 2010-06-23]. Menu. Dostupné z WWW: < <http://cs.wikipedia.org/wiki/Menu>>.

[26] *Wikipedia* [online]. c2002 – 2010; poslední změna 2010-06-23 [cit. 2010-06-23]. Pořadí jídel. Dostupné z WWW: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Menu#Po.C5.99ad.C3.AD_j.C3.ADdel>.

[27] *Receptyonline.cz* [online]. c.2005 – 2010 [cit. 2010-05-05] Drobné rady k prostírání. Dostupné z WWW: <<http://www.receptyonline.cz/drobne-rady-k-prostirani--1348.html>>.

[28] *Vitejdoma.cz* [online]. c2008 – 2010 [cit. 2010-05-15] Domov. Dostupné z WWW: <<http://www.vitejdoma.cz/rodina/domov.7/zakladni-etiketa-stolovani-a-jak-stolovat-doma.6229.html>>.

[29] Česká kuchyně [online]. c2009 [cit. 2010-05-05]. Česká kuchyně. Dostupné z WWW: <<http://www.gop.pilsedu.cz/vt/vt25/skopkova/>>.

[30] *Wikipedia* [online]. c2002 – 2010; poslední změna 2010-06-23 [cit. 2010-06-23]. Slivovice. Dostupné z WWW: <<http://cs.wikipedia.org/wiki/Slivovice>>.

[31] *Wikipedia* [online]. c2002 – 2010; poslední změna 2010-06-23 [cit. 2010-06-23]. Minerální voda. Dostupné z WWW: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Miner%C3%A1ln%C3%AD_vody>.

[32] Ano, šéfe! [online]. C2009 [cit. 2010-06-15]. Gastronomie. Dostupné z WWW: <<http://polreich.vyjimecny.cz/>>.

SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

aj.	a jiné
např.	například
tj.	to je
stol.	Století
atd.	a tak dále

SEZNAM OBRÁZKŮ A TABULEK

Obrázky:

Obr. 2.1 – Magdalena Dobromila Rettigová

Obr. 3.1 – Hovězí vývar

Obr. 3.2 – Dýňová polévka

Obr. 3.3 – Vinařská oblast Morava

Obr. 3.4 – La Degustation

Obr. 3.5 – Jaroslav Sapík

Obr. 3.6 – Zdeněk Pohlreich

Obr. 4.1 – Villeroy & Boch

Obr. 5.1 – Gurmáni v Hradci

Tabulky:

Tab. 2.1 – Shrnutí vývoje české kuchyně

Tab. 3.2 – Myslivecké menu

Tab. 3.3 – Rybářské menu

Tab. 5.1 – Návštěvnost Gastrofestu

Tab. 5.3 – Přehled veletrhů a akcí na rok 2010

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha 1: – Kompletní rozhovor s Jaroslavem Sapíkem

Příloha 2: – Kompletní rozhovor se Zdeňkem Polreichem

Příloha 3: – Dotazník

Příloha 4: – Gurmáni v Hradci

Prohlášení o využití výsledků bakalářské práce

Prohlašuji, že

- byla jsem seznámena s tím, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. – autorský zákon, zejména § 35 – užití díla v rámci občanských a náboženských obřadů, v rámci školních představení a užití díla školního a § 60 – školní dílo,
- beru na vědomí, že Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava (dále jen VŠB-TUO) má právo nevýdělečně ke své vnitřní potřebě bakalářskou práci užít (§ 35 odst. 3),
- souhlasím s tím, že jeden výtisk bakalářské práce bude uložen v Ústřední knihovně VŠB-TUO k prezenčnímu nahlédnutí a jeden výtisk bude uložen u vedoucího bakalářské práce. Souhlasím s tím, že bibliografické údaje o bakalářské práci budou zveřejněny v informačním systému VŠB-TUO,
- bylo sjednáno, že s VŠB-TUO, v případě zájmu z její strany, uzavřu licenční smlouvu s oprávněním užít dílo v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona,
- bylo sjednáno, že užít své dílo, bakalářskou práci, nebo poskytnout licenci k jejímu využití mohu jen se souhlasem VŠB-TUO, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly VŠB-TUO na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše).

V Uherském Hradišti dne 25. května 2010

.....
Karolína Vávrová

Adresa trvalého pobytu studenta:

Jankovice 192, 687 04, Traplice

PŘÍLOHA 1: ROZHOVOR S JAROSLAVEM SAPIKEM

Česká gastronomie se opět vrací po letech experimentování se zahraničními kuchyněmi na české stoly. Čím si tento návrat vysvětlujete?

"Po roce 1989 došlo k invazi zahraničních kuchyní na náš gastronomický trh a je fakt, že naši kuchaři tomu úplně propadli. Vadilo mi to, protože já znám dobrou francouzskou nebo italskou kuchyni, a to, co se na českých stolech vydávalo za francouzská nebo italská jídla, s nimi ve své podstatě nemělo nic společného. Víte, já si myslím, že každý má vařit to, co umí. Když jedu do Třeboně a těším se na čerstvého kapra, nedostanu ho. Ale zmražené mořské plody na několik způsobů si objednat můžu... Přitom česká kuchyně patří společně s francouzskou k těm nejrozmanitějším. Tvrdím, že jsou dobří a špatní kuchaři a ne dobrá a špatná kuchyně."

Myslíte si, že mladí kuchaři umí připravit dobrá česká jídla?

"Všude se píše, že česká kuchyně je vepřová s knedlíkem, kachna nebo husa, ale u nás existuje spousta jídel, která už se nevaří. Třeba luštěniny nebo různé krajové speciality. Ale ty většina mladších kuchařů neumí, protože neměli možnost naučit se je uvařit. Neprošli českou kuchyní, pracovali ve fast foodech a mezinárodních kuchyních, kde se něco napodobovalo. Samozřejmě, že ne všichni, ale podle mě, se tak pouhých 10 % kluků naučilo v pohostinství základy dobré české kuchyně. Když k tomu připočtu nadbytek chemie na trhu – ty různé ingredience v prášku, ze kterých někteří vaří... A problém je, že pořád experimentujeme. Ale on vlastně nikdo nechce padesát jídel na jídelním lístku. Dobrý smažený řízek, vepřová, svíčková, guláš na čistém talíři s dobrým pitím úplně stačí. Máme pár kvalitních českých hospod, ale je jich pořád málo. Normální by bylo, abychom se mohli slušně najíst v restauracích po celé republice. Podle mě si to kuchaři zbytečně komplikují – nakupují drahé suroviny, neumí s nimi pracovat, navíc ty suroviny bývají často nekvalitní."

Proč tolik fandíte české kuchyni?

"Mám ji rád, myslím si, že je dobrá. Teď se z renesance české kuchyně stala tak trochu móda, díky našemu předsednictví v EU. Jinak by si na ni, podle mě, nikdo nevzpomněl. Do té doby nás bylo v České republice tak deset kuchařů, kteří se soustředili na česká jídla. Nechtěl jsem, aby české recepty zanikly, dal jsem dohromady pár lidí a oživil ve své restauraci jídla mých předků, kteří vařili na Moravě, v Čechách, Bavorsku, ve Vídni nebo u šlechtických rodů. Snažím se připravovat jídla z kvalitních a čerstvých surovin. Když je česká kuchyně dobrá, lidé na ni přijdou."

Existuje jeden správný recept na svíčkovou?

"Kuchařina je kreativní, musí mít svoji fantazii. Je to jako když deseti malířům řeknete, aby namalovali les – každý ho nakreslí trochu jinak, i když les je to stále. A tak je to i se svíčkovou. Už delší dobu se snažím dát dohromady pořádný lexikon pro profesionály, kde by byla ta jídla definovaná. Například u svíčkové by stačilo napsat, že se jedná o smetanovou, krémovou omáčku, jejíž základ tvoří kořenová zelenina. A pak ať už si ji každý kuchař dotvoří podle sebe. Ale svíčková není šťastný název. Měla by se jmenovat hovězí na smetaně, protože cizinec, který si přečte v jídelním lístku svíčková, očekává biftekové maso. Jídlo původně pochází od šlechty, jedlo se pouze v měšťanských domech a na zámcích, a připravovalo se skutečně z pravé svíčkové. Jenže pak si svíčkovou začali vařit i ti chudší, ale pochopitelně z jiného, levnějšího masa. Ale název zůstal. Sama víte, že v každé hospodě má svíčková trochu jinou chuť. Já jsem z Moravy, tam je svíčková hodně tmavá a říká se jí svíčková pečeně. Ona se tam totiž skutečně peče. V Čechách se dusí. A speciálně v jižních Čechách se dělá víc kyselejší. A já jako hostinský musím najít ten střed, abych neurazil Čecha ani Moraváka. Chodí ke mně hodně lidí na svíčkovou, prodám tak 200 porcí týdně a chutná všem."

Jaký je rozdíl mezi termíny česká moderní a česká tradiční kuchyně?

"Moderní byla vždycky. Pocházela od šlechty, která reagovala na to, co viděla ve světě. My chceme dneska také kopírovat, ale nedá se napodobovat všechno. To moderní je spíše v designu – kuchař může udělat třeba hranaté knedlíky, nebo je naskládat do pyramidy... Ale svíčková musí zůstat svíčkovou. Kuchař nemůže měnit omáčku a maso. Když si kdekoliv na světě objednáte svíčkové řezy Rosini, tak všichni vědí, že musí být z pravé svíčkové, husích jater a madeiry. A česká svíčková by zase měla být českou svíčkovou se vším, co ji dělá českým originálem."

Myslíte si, že česká kuchyně je chuťově i z hlediska zdravé výživy rovnocenným partnerem jiných evropských kuchyní?

"Určitě, ale nemůžu jíst 10x v měsíci vepřovou a kachnu, nemůže to být dennodenní strava. Pokud budu mít restauraci u kamenolomu a bude my tam chodit denně 50 lidí z lomu na jídlo, tak jim klidně udělám vepřové vřabce a podám je i s tím tukem. Ale když budu mít hospodu mezi bankami a přijdou mi na oběd úředníci, tuk stáhnu a vyhodím ho. Vždyť i francouzská kuchyně má husté omáčky, Bavorsko knedlíky... Ale podle mě chybí osvěta, co a kolik jíst, aby to bylo vyvážené. Napadá mě osvěta třeba formou celostátní kuchařské soutěže v luštěninách. Jak myslíte, že to dělají Francouzi? Když je nadúroda červené řepy, tak se vyhlásí soutěž, kde je hlavní surovinou červená řepa. A už to jede! Známi kuchaři z řepy udělají nějaká zajímavá jídla, která pak všichni chtějí ochutnat. Je to takto propojené a funguje to."

Dotkla se vás nějakým způsobem ekonomická krize?

"Mě se dotkla v tom, že musím ty řeči o krizi poslouchat. Patřím už k osmé generaci, která pracuje v pohostinství. A už můj děda říkal, že krize je nesmysl. Taky ji zažil, ale nedělal z toho vědu. Věděl, že když se daří, musí si vytvořit rezervu, kdyby jeden rok byl špatný. Mám pocit, že hodně lidí žije ze dne na den, a to nejde. Pro mého dědu bylo nejdůležitější, že i v krizi zaplatil svým zaměstnancům. A aby o ty dobré nepřišel, raději nedal peníze sobě. Teď se setkávám s tím, že majitel řekne, že je krize, nezaplatí zaměstnancům,

a druhý den přijede v novém autě. Když je úspěšný rok, nemůžu peníze utratit, ale musím budovat, investovat do podniku."

V čem jsou přednosti české kuchyně ?

"Předností je určitě velikost sortimentu, který ale, bohužel, není využitý. Máme u nás sladkovodní ryby a rybáři přitom zápasí s tím, aby je prodali. Máme skvělou zvěřinu a nejí se – chybí osvěta. Víte naši předci dělali jednoduchou věc – suroviny nakupovali do vzdálenosti 50 km, využívali lokální produkci a sezonní potraviny. Důležitá je čerstvost, a když chcete mít slušnou hospodu musíte si promítnout tak 7 % v ceně navíc - to je to, co musíte denně vyhodit a ne znovu zamrazit a zase to prodávat."

Jaká jídla patří u vás v restauraci v Klokočné k nejoblíbenějším?

"Určitě u mě na jídelním lístku nenajdete hranolky. Oblíbená je kachna, svíčková, loupaná plec na rozmarýnu, králík na lanýžové omáčce. Já mám Praze za zlé, že když zařadí na jídelníček některé pokrmy, předraží je. Třeba takové lanýže. Já přeci nemusím mít nejdražší bílé lanýže z Istrie za 50 000 Kč. Můžu koupit lanýže za rozumnou cenu, aby je ti hosté mohli ochutnat. Samozřejmě, jsou lidé, kteří si objednají bílé lanýže s míchanými vejci, kdy 20 dkg stojí 20 000 Kč. Nic proti tomu, ať si je dají, ale kolik lidí v této zemi bude taková nabídka zajímat?"

Používáte nějakou ingredienci, na kterou nedáte dopustit?

"Ctím dobré kvalitní oleje. A ten český slunečnicový je, podle mě, nejlepší na světě."

Co byste doporučil na vánoční stůl z české kuchyně?

"My jsme na Moravě dělali krocana, i když je to americký zvyk. Vánoce jsou příležitostí dopřát si ryby – kapra, candáta, kterého máme bezkonkurenčního... Každopádně žádná složitá jídla, o Vánocích by lidé neměli stát v kuchyni od rána do večera. Rozhodně na vánoční stůl patří cukroví, to nikdo ve světě nemá lepší. Třeba v tom sortimentu, počtu druhů a variacích se nikde jinde nedělá. Na sváteční tabuli by se měl objevit kuba, sušené ovoce. Naše rodina slaví tradiční Vánoce."

Co byste popřál české gastronomii do příštího roku?

"Musím říct, že už se hodně zlepšilo, naše gastronomie se posunula dál. Přál bych si, aby trh byl lépe zásobovaný. Před deseti lety byly na trhu kvalitnější věci. „Udělala“ se kvalita a evropské ceny. Ceny zůstaly a kvalita utekla. Pro některé suroviny raději jezdím do Rakouska. Jsou levnější."

PŘÍLOHA 2: ROZHOVOR SE ZDEŇKEM POHLREICHEM

Po kom jste zdědil kuchařské geny?

"Pocházím z druhého kolena hospodské rodiny – dědeček byl sládek a měl v Praze restaurace. Ale já to neplánoval, ani se v dětství nepletl do kuchyně. Jen s cukrovím jsem mámě občas pomohl a brzo jsem musel zvládnout i jednoduchá jídla, protože na nás s bratrem zůstala sama. Byl jsem divoké dítě, lítal jsem venku s klukama a ve škole lajdačil. Chtěl jsem jít na průmyslovku, jenže mě nevzali a skončil jsem v učňáku na kuchaře, což obnášelo být oficiálně prohlášený za debila. Dnes říkám naštěstí, s mojí netrpělivostí bych ve škole stejně nevydržel. Ovšem vaření mě začalo bavit až mnohem později."

Co bylo v dětství vaše zamilované jídlo?

"Jedl jsem vždycky rád a všechno, mamka uměla dobře vařit. Neměla moc peněz, tak dělala často palačinky nebo vdolky... Na narozeniny jsem si místo dárků přál, aby mi upekla celé kuře a já ho směl sám sníst."

Jak vzpomínáte na učňovská léta?

"Co byste chtěla od patnáctiletého kluka, kterého zavřou do staré kuchyně, kde je v létě šedesát stupňů a kdekdo mu nadává? Ale měl jsem strach, aby mě nevyhlili, tak jsem se snažil. Ne jako dnešní děti, které přijdou na praxi a je jim to úplně fuk. Po vojně jsem se motal po různých "Rájích" a hospodách, byla to blbá doba. Se ženou jsme se za čtrnáct let sbalili a odjeli. Bylo to nejlepší rozhodnutí mého života."

V cizině šlo všechno hladce?

"Nejdřív jsme zamířili do Holandska, kde jsem vždycky chtěl žít. Bylo to příjemné, ale po pádu komančů nás tam odmítli nechat, odpadl důvod. Strašně jsem se nechtěl vrátit do Čech s neúspěchem, hnala mě ješitnost a potřeboval jsem si dokázat, že to zvládnu. Naštěstí se nám povedlo dostat se do Austrálie, kde jsem měl strejdu. Nechal nás u sebe měsíc bydlet s tím, že si zatím něco najdu. Tak jsem obcházel hospody a sehnal práci v prestižní restauraci La Guillotine u Francouze Naudina, který se stal mým učitelem a později i přítelem. Byla to tvrdá, ale potřebná lekce."

Co hlavního vás Naudin naučil?

"Hlavně "kšeft". Do vaření proniknete snadno, to není až tak složité, ale on mě naučil dělat rychle, přesně a s důrazem na kvalitu. Což je faktor úspěchu každé restaurace. Nechtěl slyšet, že něco není nebo nejde. On to musel mít. Díky němu jsem pochopil kuchyňskou disciplínu a počty."

Proč jste se v roce 1993 vrátil do Česka?

"Dnes vím, že to byla velká chyba. Návrat byl strašný, přinesl depresi a málem i rozvod. Budil jsem se s myšlenkou, že koupím letenku zpátky. Ale našel jsem práci v pětihvězdičkovém hotelu Renaissance (za zlomek australské gáže), pak ve Ville Voyta, tehdy nejlepší restauraci u nás, a v hotelu Alcron. Taky dobrá štace. Dostal jsem se do fáze, kdy jsem myslel, že jsem děsně chytrý a chtěl mít svoji restauraci. Jenže jsem se dal dohromady se špatnou partou a ocitl se na dně. Měl jsem dítě, hypotéku... A kliku, že mi hodili lano zpátky do Renaissance."

A když zase všechno šlapalo, šel jste do Café Imperial?

"Ano. Zaujala mě příležitost vytvořit tu projekt na kuchyň, jako to dělají v Americe, kde hotely zadávají restaurace šéfkuchařům a nestarají se o ně. Tak jsme založili s. r. o. a jeli se podívat na vzorový podnik v Londýně na Picadilly, kde si bez rezervace nesesednete. A už dva a půl roku úspěšně fungujeme."

Potom jste si splnil sen...

"A koupil malou pražskou restauraci Divinis. Znal jsem bývalého majitele a když mi řekl, že končí, vzal jsem to. Divinis mi splňuje atributy správného podniku – je na dobrém, ale trochu schovaném místě, má jednoduchý interiér a fajn atmosféru. Ovšem začátky nebyly lehké, hostů minimálně. Tak jsem udělal pár změn, ustálil italskou kuchyni a otvírám jen večer, takže stačí jedna parta spolehlivých lidí. A pomalu se to začalo hrabat nahoru."

Jak se hledají "spolehliví lidé"?

"Je to samozřejmě těžké. Vždycky musí vědět, že jejich práce dává nějaký smysl. Musíte jim slušně zaplatit a nenechat je ani chvilku na pokoji – pořád je někam postrkovat. Dovedu být dost nepříjemný a tvrdý, umím ječet, ale ne bez důvodu. A taky pochválit. Myslím, že jsem férový. A moji lidi si na to zvykli, přeřadili na vyšší rychlost a skvěle fungují. Ovšem nikdy nesmí tušit, kdy se objevím."

Jak jste se dostal k pořadu Ano, šéfe!?

"U pořadů, kde vařili herci a zpěváci, se mi vždycky protáčely panenky a měl jsem chuť něco takového udělat pořádně a jinak. Takže když mě oslovila televize Prima, neváhal jsem. Líbil se mi původní formát Kitchen Nightmares – není jen o vaření, ale i o hospodském byznysu, který znám a miluju. Ano, šéfe! je navíc obrovská reklama. Úplně se mi změnil život, otevřely nové možnosti. Nepovažuji se za hvězdu, jen jsem dost drzý na to, abych řekl nahlas to, co všichni dávno víme. Nic víc. Lidi mě naštěstí přijali takového, jaký jsem. Nechtěl bych točit podle scénáře režiséra, který se láduje vlašákem z kelímku."

Hodně se vás v restauracích bojí?

"Ano, ale zbytečně. Myslím, že každý člověk by měl párkrát za život dostat zdravě "přes držku", někdo s ním musí zatřást a říct, že to, co dělá, nestojí za nic. Jako se stalo ikskrát mně. Jen tak má šanci se zlepšit. Že užívám drsnější slova není podstatné, hlavní je obsah sdělení. Spousta vykuků v oblecích uhlazeně vypráví, jak to všechno je, ale já chci vědět, na čem opravdu jsem. A těší mě, že 15% hospod, kde jsme točili, se trvale vylepšilo."

Jaké jsou největší prohřešky v českých restauracích?

"Za prvé jich je strašně moc a chybí v nich kvalitní personál. Za druhé vaří špatné jídlo a nemají dobrý servis. Za třetí majitelé v drtivé většině nejsou z branže a tudíž o ní moc nevědí. Svého času byla snobárna koupit si hospodu. Je mi těch lidí občas i líto, jdou do toho naslepo, jen s balíkem peněz – a během dvou let devět z deseti zkrachuje. I díky nemravně vysokým nájmům."

Co by se podle vás mělo změnit?

"Tady se hodně vaří prášková kuchyně. Čeští kuchaři neumějí dobře jíst, nesnaží se mít rozhled po světě a kvalitní repertoár, ochutnávat, shánět slušné suroviny, vzdělávat se... Jídla jsou stereotypní, bez hlavy a paty, není dobrá ani česká, ani světová kuchyně. Přitom stačí mít na jídelním lístku jen pár kousků – ale bezvadných. Je fakt, že za prvních deset let po revoluci se toho hodně zlepšilo, ovšem dalších deset to stagnuje. Změnu mají v rukou i konzumenti! Já bych zavřel třetinu hospod i třetinu kuchařských škol a učňům přidal hodiny praxe pod vedením kvalitních pedagogů. Super by bylo i zvýšit příjmy obyvatel a snížit daň z přidané hodnoty."

Ovlivnily vaše zkušenosti i vaše chutě?

"Pivo mi začalo chutnat v osmnácti, dnes dám přednost dobrým vínům – v zimě červeným, v létě bílým. Jím daleko méně než dřív, odboural jsem velké snídane. Už nevyhledávám české speciality, mastná a tučná jídla. Nemusím mít kaviár, stačí mi kvalitní suroviny, z nichž se vytáhne přirozená chuť, nesnáším exhibicionismus v podobě pěti omáček a padesáti chutí. Proč dělat z něčeho něco jiného – třeba jehněčí, aby nebylo poznat, že je jehněčí? Vaření musí být jednoduché. Občas mám chuť zajít na čínu, ale protože vím, co vím odřeknu si ji. Mým úletem je dát si do misky bramborovou kaši a polít ji sosem."

Vaříte doma?

"Nikdy. Vaří manželka – dobře a bez mé kritiky. Nejsem náročný strážník a jídlo doma pro mě nemá zásadní důležitost, většinu času jsem stejně pryč. Mám ale rád, když se sejdeme u stolu všichni tři."

Vyšetříte si čas na nějaké koníčky?

"Mám teď paradoxně víc času, než když jsem byl zaměstnaný a makal dvanáct hodin denně. Dnes si můžu rozvrhnout deň, jak potřebuji. Snažím se trochu sportovat, po ráno hraju s kamarády tenis, chci víc lyžovat a jezdit na kole. Nepotřebuji moc odpočívat, nejlepším relaxem je cestování. Kolem domu a zahrady se točí manželka, bez ní by to nefungovalo. Nemám žádné velké plány třeba na sérii restaurací nebo Michelinskou hvězdu. Nejlepší je obyčejná hospoda, která je plná. To mi stačí. nechci žít ve snech, baví mě realita."

A kdyby vám někdo nabídl job v Austrálii?

"Jsem už starý osel a stěhovat se nebudu. Ale byl jsem se tam po patnácti letech podívat a jen jsem zíral, jaký krok ta země udělala, jak je bohatá. Moc těžko se mi odjíždělo do Prahy. Vyhovuje mi tam naprosto všechno, tady si od jisté doby nepouštím ani rádio, ani televizi. Ideální by bylo sbalit tu v září kufry a vrátit se v dubnu."

PŘÍLOHA 3: DOTAZNÍK

DOTAZNÍK

1. Dáváte přednost českým restauracím nebo jiným druhům restaurace a případně jakým?
2. Navštěvujete rychlá občerstvení?
3. Objednáváte si typická česká jídla nebo spíše si vybíráte zahraniční kuchyni?
4. Jste spokojeni s českou kuchyní?
5. Co vám v české kuchyni vadí nebo chybí?
6. Myslíte si, že máme v České republice kvalitní kuchaře?
7. Jaký nápoj si nejčastěji k jídlu objednávejte?
8. Je pro vás důležité prostředí restaurace? Vyhledáváte nekuřáckou část restaurace?
9. Jste spokojeni s nabídkou jídelní a nápojových lístků?
10. Jak často jíte ryby a zvěřinu?
11. V čem vidíte přednosti české kuchyně?

PŘÍLOHA 4: GURMÁN V AKCI



Obr. - Gurmán v akci

(<http://gastroahotel.cz/clanek/gurmani-v-hradci/126.aspx>)